Boletín Oficial

MINISTERIO DEL INTERIOR
DIRECCION GENERAL DEL BOLETIN
OFICIAL E IMPRENTAS

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

LEYES - DECRETOS - RESOLUCIONES
LICITACIONES Y AVISOS OFICIALES

AÑO LXX — Buenos Aires, Lunes 20 de agosto de 1962 — Número 19.902

Secretaría de Guerra

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL. — Acéptase la renuncia del Ministro y encárgase del Ministerio el titular del Interior.

DECRETO Nº 8238. - Bs. As., 14|8|62.

VISTO la renuncia que antecede y las reiteradas oportunidades en que el recurrente insistiera verbalmente en la misma;

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º. — Acéptase la renuncia presentada por el doctor D. José Luis Cantilo, al cargo de Ministro Secretario en el Departamento de Defensa Nacional.

Art. 2º. — Dénsele las gracias por los importantes y patrióticos servicios prestados.

Art. 3º. — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento del Interior.

Art. 4º. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese.

GUIDO. — Carlos A. Adrogué.

DECRETO Nº 8239. - Bs. As., 14|8|62.

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º. — Encárgase interinamente del Ministerio de Defensa Nacional, al señor Ministro Secretario en el Departamento del Interior, doctor D. Carlos Alfredo Adrogué.

Art. 2º. — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Relaciones Exteriores y Culto.

Art. 3º. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese.

GUIDO. — Bonifacio del Carril.

Ministerio de Defensa

SECRETARIA DE GUERRA. Nombramiento

DECRETO Nº 8050. — Bs. As., 10|8|62

VISTO lo propuesto por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Defensa Nacional,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Nombrar Secretario de Estado de Guerra, al señor General de Brigada (Retiro Efectivo) D. Eduardo Argentino Señorans.

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Defensa Nacional.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese en síntesis en Boletín Público de la Secretaría de Guerra, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese en el Ministerio de Defensa Nacional (Secretaría de Estado de Guerra — Dirección General del Personal).

GUIDO. — José Luis Cantilo (h.)

Secretaría de Guerra

RENUNCIA

DECRETO Nº 8.129. — Bs. As., 11|8|62

VISTO la renuncia que antecede,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Acéptase la renuncia presentada por el señor General de Brigada (R. E.) don Eduardo Argentino Señorans, al cargo de Secretario de Estado de Guerra.

Art. 2º — Dénsele las gracias por los importantes y patrióticos servicios prestados.

Art. 3º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Defensa Nacional

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese.

GUIDO. — José Luis Cantilo (h.)

AVISO AL PUBLICO Y REPARTICIONES OFICIALES

Con motivo de trasladar el BOLETIN OFICIAL sus Oficinas a la calle CAMPICHUELO 553, se comunica lo siguiente:

DIVISION INFORMES Y BIBLIOTECA:

Desde el 9/8/62 y hasta nuevo aviso, no atiende al público como tampoco los informes telefónicos.

DIVISION PUBLICACIONES:

(Reclamos por publicaciones)

Se atienden en la calle CAMPICHUELO 553, de 12,45 a 15,30.

T. E. 87 - 4896

MESA DE ENTRADAS:

Desde el día 22/8/67 toda clase de avisos oficiales, licitaciones públicas, edictos judiciales sin previo pago, pedidos de certificaciones de avisos, decretos, duplicados de recibos, etc., deberán ser entregados en la calle CAMPICHUELO 553, de 12,45 a 15,30.

Sumario

EDICION DEL DIA 20|8|62 (80 páginas)

UN PLIEGO DE PATENTES Y MARCAS de 16 Páginas

Secretaría de Guerra

SECRETARIO

DECRETO Nº 8.130. — Bs. As., 11|8|62

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Nómbrase Secretario de Estado de Guerra al señor General de Brigada (R. E.) D. José Octavio Cornejo Saravia.

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Defensa Nacional.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese.

GUIDO. — José Luis Cantilo (h.)

Secretaría de Agricultura y Ganadería

CEREALES Y OLEAGINOSOS. — Precios mínimos para la comercialización de avena, cebada, centeno y lino de la cosecha 1962|63.

DECRETO Nº 8240. - Bs. As., 14|8|62.

VISTO lo propuesto por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, y CONSIDERANDO: Que los mayores costos operados desde el dictado del Decreto Nº 4409, el 18 de mayo de 1962, fijando los precios de apoyo al productor para granos de la cosecha fina 1962|63, hacen necesario su reajuste, como un incentivo al productor, adecuándolos al incremento sufrido por aquéllos: Por ello

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º. — Modifícase el artículo 1º del Decreto Nº 4409, de fecha 18 de mayo de 1962, elevando los precios mínimos garantizados para la comercialización de avena, cebada, centeno y lino de la cosecha 1962|63, a los siguientes valores:

Por cada cien (100) kilogramos embolsados o a granel, vagón Puerto Buenos Aires:

Avena Amarilla: Grado Nº 2, base cuarenta y siete (47) kilogramos de peso hectolítrico: Trescientos cincuenta pesos moneda nacional (m$n. 350.—).

Avena Blanca: Grado Nº 2, base cuarenta y nueve (49) kilogramos de peso hectolítrico. Trescientos sesenta pesos moneda nacional (m$n. 360.—).

Cebada Cervecera: Grado Nº 2, base sesenta y cinco (65) kilogramos de peso hectolítrico: Trecientos noventa pesos moneda nacional (m$n. 390.—).

Cebada Forrajera: Grado Nº 2, base cincuenta y nueve (59) kilogramos de peso hectolítrico. Trescientos sesenta pesos moneda nacional (m$n. 360.—).

Centeno: Grado Nº 2, base setenta y tres (73) kilogramos de peso hectolítrico: Trescientos setenta pesos moneda nacional (m$n. 370.—).

Por cada cien (100) kilogramos embolsados, sobre vagón Puerto Buenos Aires:

Lino: Tipo oficial, grado Nº 2, base cuatro por ciento (4 %) de cuerpos extraños: Novecientos veinticinco pesos moneda nacional (m$n. 925.—).

Art. 2º. — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Economía y firmado por los señores Secretarios de Estado de Agricultura y Ganadería y de Comercio de la Nación.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese.

GUIDO. — Alvaro C. Alsogaray. — César I. Urien. — Jorge N. Zaefferer Toro.

Secretaría de Agricultura y Ganadería

COMISION CONJUNTA ARGENTINO NORTEAMERICANA. — Miembros.

DECRETO Nº 6.941. — Bs. As., 17|7|62.

VISTO el informe elevado con fecha 4 de mayo de 1962, por la delegación argentina de científicos y expertos, designada por decreto Nº 2.082 de fecha 7 de marzo de 1962, que representó al Gobierno Argentino en las reuniones del 5 al 8 de marzo, en la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos en Washington, en una Conferencia científica ad-hoc sobre Fiebre Aftosa y Tecnología de Alimentos en relación con la industria de carnes de la Argentina, y CONSIDERANDO: Que en dicha Conferencia las dos delegaciones, de Estados Unidos y de la Argentina, acordaron recomendar a sus respectivos Gobiernos se establezca una Comisión Conjunta Científica argentino - norteamericana, encargada de la responsabilidad de mantener vigilancia continua, y de suministrar consejo, sobre el programa de investigación que fuera recomendado por dicha Conferencia científica, coordinando las distintas partes componentes y estimulando la cooperación y comunicación entre los ejecutores del programa en la Argentina, los Estados Unidos y el Centro Panamericano de Fiebre Aftosa; Que la mencionada Conferencia científica recomienda se designe cinco miembros por cada país; Por ello,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Desígnanse miembros argentinos de la Comisión Conjunta Científica argentino - norteamericana, responsable del programa de investigaciones conjuntas argentino - norteamericana sobre fiebre aftosa y tecnología de alimentos en relación con la industria de carnes de la Argentina, a los señores Profesor Dr. Venancio Deulofeu, Profesor Dr. Luis Federico Leloir, Profesor Dr. Armando Parodi, Profesor Dr. Constantino Brandariz y Profesor Dr. Enrique García Mata.

Art. 2º — Los miembros argentinos, constituidos en comisión local, tendrán a su cargo la formación de una organización asesora científica dentro de una organización científica adecuada del país, y la selección del Director argentino del Programa de Investigación, del científico argentino que actuará en Estados Unidos, para ser designados por la Comisión conjunta científica argentino - norteamericana, como así también, de toda otra persona necesaria para llevar a cabo el programa de investigaciones propuesto.

Art. 3º — En caso de impedimento de uno o varios de los miembros, el grupo argentino podrá designar por sí a los suplentes necesarios, previa consulta, con la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, a la cual informará también periódicamente de toda su actuación el grupo argentino de la Comisión Conjunta Científica.

Art. 4º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario en el Departamento de Economía y firmado por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y vuelva a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación.

GUIDO. — Alvaro C. Alsogaray — César I. Urien.

Secretaría de Agricultura

INDUSTRIA

CARNE. — Digesto de las normas a que deberán ajustarse los establecimientos dedicados a la industrialización de la carn y sus derivados.

DECRETO Nº 6.248. — Bs. As., 2|7|62.

VISTO el Expedie..te Nº 931|62, en el que la Junta Nacional de Carnes eleva para su aprobación el proyecto de Digesto que fija las condiciones reglamentarias, higiénico-sanitarias y tecnológicas a que deben ajustarse los establecimientos que prep...an, en cualquier etapa del proceso, car..es y sus derivados destinadas a la exportación y consumo interno y CONSIDERANDO: Que corresponde a la Secretaría de Agricultura y Ganadería y a la Junta Nacional de Carnes velar por las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad de las carnes y sus derivados; Que para el logro de tales fines es conveniente fijar normas que aseguren una eficiente preparación de los productos en todas las etapas del proceso de industrialización y comercio; Que las normas contenidas en el proyecto de Digesto, cuya aprobación se propicia, aseguran tales finalidades acuerdo con las más avanzadas determinaciones de la técnica, recogiendo a la ... la experiencia obtenida en la materia; Que es conveniente lograr que las Provincias adopten las normas del Digesto dentro de sus respectivas ... a fin de lograr la mayor amplitud de aplicación dentro de todo el territorio del país; Que, asimismo, es conveniente adoptar las medidas tendientes a lograr una permanente actualización del Digesto de acuerdo con las inn... técnicas y lo que aconseje su aplicación; Que la aprobación de la reglamentación proyectada es de competencia del Poder Ejecutivo en virtud de ...ultades emergentes de la Ley Nº 3.959 de Policía Sanitaria de los Animales y del Decreto-Ley nú-

mero 8. 56 de creación de la Junta Nacional de Carnes; Por ello y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería;

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Apruébase el Digesto de las normas a que deben ajustarse los establecimientos que se dediquen a la industrialización de las carnes y sus derivados, que obra como anexo del presente decreto y que debe considerarse como formando parte del mismo.

Art. 2º — El Digesto será de aplicación a todos los establecimientos y empresas ubicados en jurisdicción federal y a aquellos que funcionen en jurisdicción provincial cuando el destino de los productos sea la exportación o el tráfico entre dos provincias o entre una provincia y un lugar sujeto a la jurisdicción federal.

Art. 3º — La Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación efectuará las gestiones necesarias para que las Provincias adopten dentro de sus respectivas jurisdicciones el Digesto que se aprueba por el presente decreto.

Art. 4º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación y la Junta Nacional de Carnes vigilarán el cumplimiento de las disposiciones del Digesto.

Art. 5º — Créase una Comisión Permanente que dependerá de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación e integrada, con carácter honorario, por el Presidente de la Junta Nacional de Carnes, el Presidente de la Corporación Argentina de Productores de Carnes y el Director General de Sanidad Animal de la Secretaría de Estado citada.

Art. 6º — La Comisión Permanente que se crea, tendrá a su cargo estudiar y proponer modificaciones al Digesto que sean necesarias para mantener actualizadas sus disposiciones.

Art. 7º — Deróganse todas las normas que se opongan al presente decreto y a las disposiciones del Digesto que se aprueba.

Art. 8º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro Secretario de Estado en el Departamento de Economía y firmado por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación.

Art. 9º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección General del Boletín Oficial e Imprentas y archívese.

GUIDO. — Alvaro Alsogaray. — César Urien.

DIGESTO

INDICE GENERAL

DIGESTO DE NORMAS RELATIVAS A LA PREPARACION DE CARNES PARA EXPORTACION Y CONSUMO

CAPITULO I

Definiciones Generales

I. 1. El Digesto es un compendio de todas las normas que fijan las "condiciones reglamentarias, higiénico-sanitarias y tecnológicas" a que deben ajustarse estrictamente los establecimientos que procesen, en cualquier etapa del proceso, carnes y sus derivados, destinados a la exportación o consumo. El cumplimiento de las normas en los aspectos higiénico-sanitarios, será de aplicación para todo el tráfico federal de carnes y sus derivados.

2. El Digesto debe ser de conocimiento y uso público. En casos de duda sobre cualquiera de sus aspectos, la Junta Nacional de Carnes evacuará las consultas por medio de sus técnicos referencistas. El Digesto debe ser de conocimiento y aplicación obligatorios por parte de los Inspectores Veterinarios y de la Junta Nacional de Carnes.

3. El Digesto es de aplicación en todo el territorio de la República, cualquiera sea la magnitud del establecimiento, y cualquiera sea la naturaleza jurídica del ente propietario del mismo. Mientras se trate de cualquier etapa del proceso de preparación de carnes que han de salir del territorio nacional o en tráfico federal, los establecimientos estarán obligados a obtener la habilitación nacional.

4. El Digesto no es un manual para enseñar a construir o equipar establecimientos ni tampoco un texto para su manejo; no contiene normas industriales de faena o elaboración, que son técnicas privativas de cada establecimiento en función de su economía. El Digesto establece y fija las condiciones reglamentarias a que deben ajustarse los establecimientos y medios de transporte habilitados, las condiciones y oportunidad de las inspecciones y cómo deben efectuarse las tareas relacionadas con las carnes, menudencias y derivados, en salvaguardia de la calidad, la sanidad y la higiene.

5. Son "condiciones reglamentarias", a los fines del Digesto, todos aquellos requisitos a que deben ajustarse los establecimientos que en cualquiera de sus etapas produzcan, manipulen, depositen o conserven carnes destinadas a exportación, y sus derivados. Las condiciones reglamentarias son uniformes para cada tipo de establecimientos y siempre serán enunciadas como requisito mínimo. Las indicadas en el Digesto no son excusables, ni sustituibles, y su cumplimiento es la condición irreemplazable para habilitar un establecimiento y asignarle categoría en la clasificación.

6. El ente responsable ante las autoridades competentes es siempre el propietario del establecimiento, a los efectos del cumplimiento de las condiciones reglamentarias que establece el Digesto, y sólo podrán delegar esa responsabilidad en las personas de existencia real o jurídica que exploten su establecimiento, mediante contrato autorizado por las autoridades competentes que consideren substituible el ente responsable. El contralor del cumplimiento de las condiciones reglamentarias estará a cargo de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de la Nación y de la Junta Nacional de Carnes, cada una dentro de sus respectivas actividades específicas.

7. Aquellos casos especiales de cualquier orden que no hayan sido específicamente contemplados en este Digesto deberán ser resueltos por analogía.

CAPITULO II

Definiciones Específicas

II. 1. **Establecimiento:**

Nombre genérico, para toda clase de construcciones, instalaciones, equipos, etc., donde, en cualquiera de sus etapas o formas, se faena, trabaja o procesa, reses, carnes y derivados destinados a la exportación, consumo interno o posterior elaboración.

2. **Matadero:**

Establecimiento en que se efectúan solamente los trabajos de faena de ganado y, eventualmente, aprovechamiento industrial de los subproductos no comestibles.

3. **Matadero con cámaras frigoríficas:**

Establecimiento en que se faena ganado y que además posee cámaras frigoríficas en las condiciones reglamentarias de este Digesto.

4. **Cámaras frigoríficas:**

Establecimientos sin matadero, que sólo dispone de ambientes frigoríficos para recibir y almacenar en condiciones reglamentarias, carnes y sus derivados, y/o congelar y/o conservarlas congeladas, y/o efectuar las operaciones de trozado, despostado, charqueado, etc.

5. **Frigoríficos:**

Establecimientos que realizan dentro de sus propios locales el total de las operaciones previstas para la preparación por el frío de las carnes, desde la faena del ganado hasta el producto final, tratamiento integral de subproductos y elaboración primaria de los derivados de la carne.

6. **Fábricas:**

Establecimientos con o sin matadero propio, anexos o no a establecimientos frigoríficos, donde se elaboran productos comestibles derivados de la carne, en forma que define su especialidad:

— de conservas: en envases de hojalata.
— de chacinados: en forma de embutidos, crudos o cocidos, o carnes fiambres en general.
— de tasajo: carnes deshidratadas, con o sin sal.
— de grasa: grasas animales comestibles, a excepción de la manteca.

Establecimientos con o sin matadero propio, anexos o no a establecimientos frigoríficos donde se elaboran productos no comestibles derivados de la carne, en forma que define su especialidad:

— de grasas animales no comestibles.
— de abonos o fertilizantes.
— de harina de sangre, de carne, de huesos, etc.
— de forrajes balanceados.

CAPITULO III

Exportación

III. 1. Todas las carnes, menudencias y derivados, destinados a la exportación en cualesquiera de las formas que se establezcan por los acuerdos comerciales, oficiales o privados, deberán ser, en todas las etapas de su proceso, desde el animal vivo hasta el producto final exportado, tratadas en establecimientos habilitados y transportadas en medios de transporte habilitados, sin excepción de ninguna naturaleza. Son establecimientos y medios de transporte habilitables para este fin, los que cumplan con las condiciones reglamentarias del Digesto para cada caso, y establecimientos y medios de transporte habilitados, aquellos que habiendo sido aprobados en las inspecciones correspondientes, y después de cumplir sus propietarios con los requisitos administrativos pertinentes, hayan sido inscriptos en los registros especialmente establecidos. Las autoridades nacionales competentes certifican la calidad sanitaria e higiénica de los productos así tratados o trasladados y no permitirán la exportación de ningún producto del que alguna de las etapas de preparación o traslado se haya efectuado en establecimientos o medios de transporte no habilitados.

2. Podrán ser exportadores de carne, menudencias y derivados:

2 a) Los propietarios de establecimientos habilitados que, de acuerdo a lo definido en la clasificación de este Digesto preparen los productos hasta la etapa en que deban ser exportados.

2. b) Los que exploten establecimientos habilitados, sin ser propietarios de los mismos, pero que tengan celebrados contratos de explotación registrados ante las autoridades competentes.

2. c) Los que adquieran productos de establecimientos habilitados, o de quienes los exploten por contrato; estos exportadores deberán estar registrados como exportadores en la Junta Nacional de Carnes, y previo a cualquier trámite de exportación deberán exhibir ante las autoridades competentes la documentación que demuestre a plena satisfacción que tiene celebrado contrato de compra-venta del producto a exportar, con establecimientos habilitados o quienes los exploten por contrato registrado.

2. d) Continúan en vigencia todas las disposiciones relativas a trámites administrativos y de inspección para exportación y embarque, existentes a la fecha de promulgación del Digesto, contenidas en leyes, decretos, reglamentaciones, etc., emanados de la Junta Nacional de Carnes o de Agricultura y Ganadería de la Nación.

CAPITULO IV

Ciclo de Preparación

IV. 1. Las distintas etapas que configuran el ciclo de preparación de carnes, menudencias y derivados, referidas a los establecimientos en que deben realizarse, son como fundamentales las siguientes:

1. a) Faena o matanza incluida la preparación de las medias reses o cuartos.

1. b) Enfriamiento, con extracción del calor sensible, hasta 8ºC.

1. c) Trozado, despostado, charqueado.

1. d) Semi-industrialización (curado, deshidratado, etc.).

1. e) Congelación y, eventualmente, confección (recubrimiento con tela, material plástico, etc.).

1. f) Conservación de carnes, menudencias y derivados, congelados.

1. g) Industrialización (embutidos, conservas enlatadas, etc.), grasas y en general derivados comestibles e incomestibles.

2. Las etapas 1. a) (faena) y 1. b) (enfriamiento), deben ser siempre cumplidas en el mismo establecimiento, con excepción de las destinadas al consumo local.

3. Las etapas 1. c) (trozado, etc.) y 1. d) (semi-industrialización), deben ser siempre cumplidas en un mismo establecimiento que puede ser el de las etapas 1. a) y 1. b), u otro establecimiento habilitado a tal fin; en este caso las carnes con huesos saldrán del primer establecimiento con temperatura no superior a 8ºC, y no podrán ser admitidas en el segundo establecimiento si su temperatura, medida en el centro del trozo de mayor espesor, resulta superior a 8ºC. En ambos puntos, las temperaturas serán comprobadas y certificadas por la Inspección Oficial correspondiente. Los medios de transporte entre los dos establecimientos, que deberán ser habilitados, serán precintados en el establecimiento de origen. En el establecimiento de destino el precinto será roto delante del Inspector Oficial y no se sacará ningún trozo de carne hasta que se haya medido la temperatura en por lo menos dos medias reses consideradas como muestras representativas de la carga total. Deberá ser anulado el respectivo certificado sanitario de las partidas rechazadas para exportación.

4. La etapa 1.e) (congelación, etc.) debe ser siempre cumplida en el mismo establecimiento en que se hayan cumplido las etapas 1.a) o 1.c).

5. La etapa 1.f) (conservación de congelado) debe ser siempre cumplida en el mismo establecimiento en que se han congelado las carnes, o en otros establecimientos habilitados, siempre que el transporte entre uno y otro se haga por medios de transporte habilitados. Cuando la conservación de congelado se haga en un establecimiento distinto a aquel en que se hizo la congelación, las carnes saldrán de este último con una temperatura no superior a -10ºC e ingresarán al establecimiento de conservación con una temperatura no superior a -8ºC (menos ocho grados centígrados) medidas en ambos casos en el centro del trozo de mayor espesor, por la Inspección Oficial, en el punto de carga y en el de descarga.

6. Cuando, por tratarse de carne a exportar con huesos, no se realicen las operaciones de las etapas 1.c) (trozado, etc.) y 1.d) (curado, etc.), se pasará de la etapa 1.b) (enfriamiento) a la etapa 1.e) (congelado, etc.), cumpliendo los mismos requisitos indicados en los acápites anteriores.

7. Las carnes, menudencias y derivados, preparadas en un ciclo cuyas etapas se cumplan en las condiciones reglamentarias de los acápites anteriores en distintos establecimientos habilitados, con traslados entre unos y otros por medios de transporte también habilitados, tienen la misma garantía de sanidad e higiene que aquellas cuyo ciclo de preparación se haya cumplido totalmente en un solo establecimiento.

CAPITULO V

Habilitación

V. 1. **Establecimientos:** Aquellos establecimientos que, a juicio oportunamente emitido por las autoridades competentes, están construídos y equipados en las condiciones reglamentarias del Digesto, podrán obtener la Habilitación Nacional, para preparar, dentro de las limitaciones de su clasificación (Capítulo II), carnes, menudencias y derivados destinados a la exportación, funcionando con Inspección Veterinaria permanente.

Para obtener la mencionada habilitación, las entidades interesadas deberán cumplir con el trámite administrativo en vigencia establecido por la Dirección de Sanidad Animal de Agricultura y Ganadería de la Nación y con las normas de este digesto, la que será otorgada previa conformidad de la Junta Nacional de Carnes.

La Dirección de Sanidad Animal procederá a cancelar o suspender la habilitación otorgada cuando se verifique por Inspectores Oficiales el incumplimiento a las normas de este Digesto. Para el levantamiento de las suspensiones de habilitaciones se requerirá informe favorable de la Junta Nacional de Carnes. Toda resolución que se adopte sobre otorgamiento, suspensión o retiro de habilitación deberá ser comunicada de inmediato a la Junta Nacional de Carnes.

2. **Medios de transporte:** Aquellos medios de transporte, construídos y equipados en las condiciones reglamentarias del Digesto, podrán ser habilitados en el orden nacional por la Dirección de Sanidad Animal para el traslado de carnes, menudencias y derivados con destino a la exportación o tráfico federal, estando sometidos a la Inspección Oficial en todos los puntos y oportunidades que establece el Digesto. Sólo podrán destinarse a ese fin los medios de transporte habilitados. Para obtener la mencionada habilitación, los propietarios interesados deberán cumplir con el trámite administrativo que se establezca por las autoridades competentes con las normas de este Digesto, y contar con la conformidad de la Junta Nacional de Carnes.

3. **Certificado:** El certificado de habilitación corresponde al establecimiento o al medio de transporte y en él figurarán los datos de identificación del propietario responsable. Cuando cambie el propietario, deberá hacerse constar dicha circunstancia en el certificado de habilitación. El propietario y/o usuario, ente responsable, o conductor de un medio de transporte habilitado, deberá exhibir el certificado a la Inspección Oficial, cada vez que ésta lo exija.

4. **Aprobación previa de planos:** Toda entidad propietaria que proyecte construir un establecimiento, o modificar uno existente o cambiar de proceso, rubro o método de trabajo, deberá presentar en consulta, antes de comenzar las obras, la documentación técnica que se detalla más adelante. La opinión de las autoridades competentes al evacuar la consulta, se referirá únicamente a si las obras proyectadas cumplirán o no con las normas del Digesto. Las autoridades competentes inspeccionarán las obras y equipos una vez terminadas e instalados y en funcionamiento, comprobando si todo está en condiciones reglamentarias, antes de habilitar los establecimientos. En iguales condiciones se procederá para obtener la habilitación de los medios de transporte.

5. **Documentación técnica:** Junto con la solicitud de estudio de los planos, deberá presentarse la siguiente documentación técnica:

5.a Para establecimientos:

—Plano de planta en escala 1:2.000 (uno en dos mil) del conjunto del terreno, lugar que ocupará el establecimiento proyectado, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua, principales edificios vecinos, etc., indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.

—Planos de las obras a ejecutar en escala 1:100 (uno en cien), de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los afluentes, indicación del recorrido de los rieles para las reses, ubicación y características constructivas de los corrales, ubicación de los principales equipos, ubicación y medidas de las tuberías de agua fría y caliente, comodidades sanitarias para el personal, distribución de los departamentos para las distintas operaciones, dispositivos previstos para la Inspección Veterinaria y de la Junta Nacional de Carnes. Estos planos deberán completarse con más detalles cuando las autoridades competentes lo soliciten, para una mayor ilustración antes de emitir la opinión solicitada.

—Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también una planta de techos en escala 1:100 (uno en cien).

—Planos en escala 1:100 (uno en cien) de cortes transversales del edificio mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, alturas de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes.

—Memoria descriptiva del proyecto con especial indicación de: Destino del establecimiento, proceso previsto dentro de cada local, materiales a usar en la construcción, fuente de provisión de agua, sistema de eliminación de aguas servidas y sistema de agua caliente. Esta memoria deberá completarse con más detalles cuando las autoridades competentes lo soliciten.

—Planilla censal de acuerdo al modelo previsto por la Junta Nacional de Carnes para el registro de los establecimientos existentes.

—Toda la documentación antes citada debe presentarse en triplicado, con todos los ejemplares firmados por el propietario y por un profesional cuyo título lo habilite para este fin, según el Consejo Profesional respectivo.

5.b- Para medio de transporte: Incluye a camiones, vagones de ferrocarril, embarcaciones fluviales, embarcaciones marítimas y aviones.

—Plano en escala 1:25 (uno en veinticinco) de la caja, bodega, compartimiento, etc.

—Croquis en escala 1:10 (uno en diez) de las puertas, gancheras, rieles de suspensión, etc.

—Memoria descriptiva con indicación especial de: Tipo de medios de transporte, destino previsto en función de la naturaleza y la temperatura de los productos a transportar, detalles y especificaciones del o los equipos generadores de frío si los tiene, materiales de construcción y de aislación y revestimiento, datos de identificación del propietario responsable.

—Toda la documentación antes citada debe presentarse en triplicado con todos los ejemplares firmados por el propietario.

5.c- Establecimientos existentes: Todos los establecimientos existentes a la fecha de promulgación del Digesto, estén o no habilitados, deberán presentar, si no lo han hecho ya en su oportunidad, la misma documentación técnica que se indica más arriba para los nuevos establecimientos. La habilitación existente al momento de promulgación del Digesto pasará a ser provisional, hasta que se expidan las autoridades competentes; una vez expedidas éstas, y si resultara que algún establecimiento no está en las condiciones reglamentarias del Digesto, deberán ejecutarse los trabajos necesarios para reajustar el establecimiento dentro de los plazos perentorios que se fijarán en cada oportunidad, por los técnicos referencistas y que no podrán ser menores a los 180 días. Mientras duren los trabajos de reajuste, los establecimientos observados podrán seguir operando sólo en el caso de que las observaciones se refieran a aspectos técnicos, pero en ningún caso si las observaciones se refieren a condiciones higiénicas y sanitarias

CAPITULO VI

Condiciones reglamentarias de los mataderos

VI. 1. Ubicación: Los mataderos deberán estar ubicados, de preferencia en sitios alejados de los conglomerados urbanos, y en especial, en áreas libres de olores perjudiciales, humo de otras fábricas, cenizas y polvo provenientes de crematorios de residuos urbanos o de hornos industriales, o de molinos de minerales, o de refinería de petróleo, fábricas de gas, vaciaderos públicos, plantas químicas, plantas de tratamiento de efluentes cloacales y similares. El sitio de ubicación deberá estar exento de la posibilidad de inundaciones.

2. Vías de acceso: Desde la entrada al terreno del establecimiento, hasta el pavimento de la playa de maniobras internas y los caminos pavimentados interiores, los establecimientos deberán contar con acceso pavimentado. Cualquier tipo de capa de rodamiento que se use, deberá ser impermeable, resistente a las cargas máximas de los vehículos que por ella circulen, seca en todo el tiempo, con rápida fluencia de las aguas de lluvia, lavable y libre de baches que puedan acumular agua. Los accesos ferroviarios por desvío de las líneas del servicio público, deberán ser ejecutados de acuerdo con las Normas de la Dirección Nacional de Ferrocarriles y todo el tramo entre rieles y hasta un metro a cada lado de la vía, será impermeabilizado o pavimentado. Los accesos por vía marítima o fluvial deberán estar pavimentados hasta el muelle de atraque de las embarcaciones en maniobras de carga o descarga. Todo el tramo de acceso en cualquiera de los casos deberá contar con instalación eléctrica de iluminación en relación de por lo menos 200 W cada 50 m2. en lámparas incandescentes o valor lumínico equivalente en otros tipos de lámparas. Todos los espacios adyacentes al establecimiento deberán estar impermeabilizados o revestidos con un manto vegetal verde.

3. Relación con otros establecimientos: Los mataderos deberán estar netamente separados y completamente aislados de toda otra construcción de uso industrial, comercial o de vivienda y no debe tener con ninguna construcción ajena a sus propios fines, ninguna circulación por puertas, ventanas, pasajes, etcétera.

4. Cerco perimetral: Todo establecimiento deberá estar cercado en su perímetro que encierra corrales, playa de faena, ambientes de trabajo de la carne, cámaras frigoríficas y dependencias directas del mismo, por un vallado que impida el acceso de perros, gatos, ganado de cualquier naturaleza y establezca un límite al acceso de personas extrañas al establecimiento. Este vallado será ejecutado de mampostería, hormigón armado o malla de alambre. En este último caso, la malla irá firmemente adherida al suelo por su parte inferior por medio de un cordón de mampostería u hormigón, en forma de cimiento o de zócalo. Si se usa malla romboidal, la medida máxima del rombo no será superior a 7,5 cm. El cerco, de cualquier material de que esté hecho, o si es de varios materiales combinados, tendrá en toda su longitud una altura mínima de 2 metros (dos metros). En su coronamiento llevará por lo menos un hilo de alambre de púas, u otro dispositivo de defensa contra el acceso clandestino. Las puertas, para vehículos o personas, tendrán la misma altura mínima del vallado y dispositivos de cierre con candado o llave.

5. Descarga de hacienda: Para la hacienda que llega al establecimiento por camión o ferrocarril, se dispondrá una rampa de descarga desde la altura del piso del vehículo hasta el piso de los corrales. Para la hacienda menor, que viene en los vehículos en un piso alto, se dispondrá una rampa, fija o transportable, que vincule ese piso alto con el nivel de los corrales. En todo caso, las rampas serán ejecutadas en material lavable, desinfectable, libre de elementos punzantes, con pendiente en ningún caso más pronunciada que el veinticinco por ciento (25 %), (1 m. de alto en 4 m. de largo), con barandas de por lo menos 1,80 m. de alto y deberán ser pintadas con cal por lo menos una vez por mes.

6. Lavado y desinfección de medios de transporte de haciendas: Los camiones de transporte de hacienda, u otros medios de transporte en que llegue ganado en pie a los establecimientos, deberán ser lavados y desinfectados, en la forma y oportunidad que se establece en el decreto vigente. Para los medios de transporte terrestre el establecimiento deberá disponer de un sitio especialmente destinado a ese fin; será un lugar con solado impermeable de hormigón o asfalto, de por lo menos 4 m. de ancho por 12 m. de largo, con servicio de agua a por lo menos 1 atm. de presión. El piso tendrá descarga directa a la red de efluentes generales del establecimiento, en su parte más próxima al exterior, de modo que las aguas de limpieza de los vehículos, en ningún caso circulen por los conductos a través del establecimiento.

7. Corrales: Independientemente de los potreros y campos de cualquier extensión y características que posea la entidad propietaria, deberá tener los corrales de descanso en el mismo terreno donde está edificado el matadero, y directamente vinculados a él. Las haciendas de cualquier especie deben permanecer en descanso antes de ser faenadas un mínimo de 12 horas cuando el transporte haya sido hecho por camión, vagón ferroviario o embarcación desde el punto de origen, y un mínimo de 24 horas cuando el transporte se haya efectuado por arreo. La superficie de los corrales será de 2,50 m2. por cabeza vacuna y 1,75 m2. por cada cerdo o lanar. Los corrales de las distintas especies estarán netamente separados entre sí. En todo establecimiento matadero, habrá corrales de aislamiento para las distintas especies, para alojar los animales enfermos o en observación. En cada caso la superficie de los corrales de aislamiento será por lo menos del 5 % de la superficie total destinada a corrales de depósito de cada especie.

7.a) Pisos: Todos los corrales tendrán pisos impermeables, con pendiente del 2 % (dos por ciento), (dos centímetros por metro) como mínimo, hacia la canalización de desagüe. Todo el perímetro de los corrales tendrá debajo del vallado, con excepción del lugar de la tranquera, un zócalo de hormigón, o de mampostería con revoque impermeable de 30 cm. de alto, con el ángulo de encuentro con el piso y el borde superior redondeados. En los corrales de aislamiento, el zócalo será de 60 cm. de alto.

El piso de la manga donde circulan los animales para entrar o salir de los corrales, tendrá las mismas características constructivas que el de aquéllos y tendrá uno o dos canales laterales cuyo fondo estará por lo menos a 5 cm. más bajo que el del corral adyacente.

7.b) Vallado: Los corrales estarán circundados por un vallado ejecutado con mampostería con revoque impermeable, hormigón de cemento portland con revoque impermeable, o tablones de madera lisa y sin astillas u otro material técnicamente semejante. En los corrales de vacunos el vallado tendrá una altura mínima de 1.70 m. sobre el punto más alto del piso; en los corrales de cerdos y lanares la altura mínima será de 1,00 metro. El vallado estará construido de modo que pueda ser perfectamente lavado y desinfectado.

Las tranqueras deberán ser en todos los casos de un ancho mínimo de 2 m. para los corrales de vacunos y de 1.20 m. para los corrales de las especies menores. No se admiten tranqueras de alambre, y en las tranqueras de madera todos los bulones de su armazón y los de ataque al poste tendrán cabeza redondeada y tuerca y punta de bulón embutidos.

7.c) Techo: Los corrales de descanso estarán techados en toda su extensión con chapas de fibrocemento o material similar que sea aislante térmico. No se podrán ejecutar los techos con chapas metálicas ni con mantos de paja. La estructura resistente del techo puede ser de hormigón armado, de perfiles metálicos o de madera. En este último caso, lo mismo que cuando el vallado es de madera, en los corrales habrá dispositivos contra incendio, en el tipo y proporción que indica la reglamentación del Cuerpo de Bomberos de la Capital Federal. La altura mínima de los techos sobre el piso debe ser de 2,00 m. o 2,80 m. según que los corrales se destinen a reses menores o ganado mayor, respectivamente. Deberá estar permanentemente pintado a la cal.

7.d) Ventilación: Las aberturas de ventilación, si el vallado forma pared, tendrán una superficie total mínima equivalente al 20 % de la superficie total de los corrales.

7.e) Luz artificial: Los corrales tendrán instalaciones de luz eléctrica con un mínimo de 200 W de lámpara incandescente por cada 40 m2. de superficie total incluyendo mangas y pasajes, o su equivalente lumínico en lámparas eléctricas de otro tipo.

7.f) Bebederos: Cada corral tendrá un bebedero independiente de los otros corrales, con alimentación por tubería; el bebedero tendrá un frente utilizable total que como mínimo alcance para que puedan abrevar simultáneamente el 20 % de los vacunos que puede contener como máximo el corral, o el 30 % de los cerdos o lanares en los respectivos corrales. La alimentación de agua debe ser tal que llegue al bebedero como mínimo 50 litros por hora por vacuno que puede contener como máximo el corral y 20 litros por hora por animal en los corrales de cerdos y lanares.

7.g) Desagües: Los pisos de los corrales desaguarán por canales abiertos o por tuberías al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. Los canales abiertos, con una pendiente mínima del 3 % (3 cm. cada metro) tendrán una sección transversal mínima de 4 dm2. (por ejemplo 0,20 m. por 0,20 m.) para corrales de una superficie de hasta 40 m2. en total, debiendo incrementarse esa sección transversal en por lo menos 1 dm2. por cada 10 m2. o fracción en que la superficie total a desaguar supere los primeros 40 m2. Las tuberías de desagüe, de hierro fundido, de hormigón o de fibrocemento, si son verticales (caso de corrales en pisos elevados), tendrán un diámetro mínimo de 15 cm. (6" Ø) para corrales de una superficie total de hasta 50 m2., y si son verticales, tendrán, con una pendiente mínima del 4 % (4 cm. cada metro), y un diámetro mínimo de 15 cm. (6" Ø) por cada 30 m2. de superficie de corral a desaguar, debiendo incrementarse ese diámetro en por lo menos 5 cm. (2" Ø) por cada 20 m2. o fracción en que la superficie a desaguar supere los primeros 30 m2. Tanto las tuberías como los canales abiertos, en su desembocadura a la canalización general del establecimiento, tendrán un dispositivo sifónico o de chicanas de modo tal que haya un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas.

7.h) Lavado: Los corrales deberán ser lavados todos los días, en pisos y paredes. El agua deberá llegar con una presión de por lo menos una atmósfera y media y en cantidad suficiente como para arrojar por la boca de la manguera un mínimo de 150 litros de agua por hora por m2. de superficie a lavar.

7.i) Comederos: Cuando los animales deban estar más de 24 horas en corrales de descanso, serán alimentados, para lo cual deben disponerse elementos de contención de forraje, el que no podrá ser suministrado en el piso ni puesto en contacto con las deyecciones de los animales.

7.j) Desinfección: Cada vez que en los corrales haya habido algún animal enfermo contagioso, el corral en que estuvo y las mangas, pasajes, etc., por los que circuló, serán cuidadosamente lavados y luego desinfectados en la forma y con los productos que indique la Inspección Veterinaria. Los corrales de aislamiento y los pasajes circulantes serán desinfectados todos los días.

8. Manga: Entre los corrales y la playa de faena la circulación de las reses se hará por una manga; si la manga es la misma para distintas especies, éstas no podrán transitar simultáneamente y cuando hayan terminado de transitar las reses de una especie, la manga deberá ser totalmente lavada antes de pasar las reses de otra especie. Las mangas serán construidas con las mismas características que los corrales de aislamiento, en lo que se refiere a vallados, pisos y techos. La manga en todo su recorrido estará iluminada con la misma intensidad que los corrales. Si hay mangas separadas para las distintas especies, la altura del vallado de la manga estará acorde con lo ya especificado para los corrales de las respectivas especies. Durante el arreo hasta la playa de faena, a partir de los corrales, no es permitido golpear ni pinchar los animales para azuzarlos: sólo se permite el uso de rebenque de lona o de picana eléctrica.

8.a) Inspección ante-mórtem: A la salida de los corrales y antes de los baños, las mangas tendrán un desvío hacia un brete con cepo, a los efectos de poder aislar y examinar con toda detención cualquier animal sospechoso; sobre el brete de inspección y a no más de 3 metros de altura sobre el suelo habrá una boca de luz eléctrica de no menos 200 W en lámpara incandescente o iluminación equivalente en otro tipo de lámpara. Quedan en vigencia todas las especificaciones de la inspección ante-mórtem emanadas de Agricultura y Ganadería de la Nación, en los aspectos veterinarios y disposiciones a tomar con los animales enfermos.

8.b) Baño: Los vacunos y los porcinos deben ser bañados antes de entrar en la playa de faena. El baño para los vacunos será de inmersión, o por aspersión y pediluvio; el de los cerdos será por aspersión.

El baño de inmersión se efectuará en pileta de hormigón armado o de mampostería, en ambos casos con el lado interno de las paredes alisado con cemento. El fondo de la pileta llevará ranuras antideslizantes. El agua dentro de la pileta tendrá una profundidad mínima de 0,90 m., con boca de rebalse para que el pelo de agua no exceda en ningún caso de 1,10 metros sobre el punto más bajo del fondo. El acceso del ganado a la pileta se hará por un plano inclinado liso, con pendiente del 50 % (1 m. de largo por cada metro de profundidad).

Los animales deberán permanecer en el baño como mínimo cinco minutos, por lo que el ancho y largo de la pileta deberá proporcionarse a la intensidad de la faena máxima prevista del establecimiento para que se cumpla ese tiempo de permanencia en el agua. El agua con que se llene

la pileta será limpia, proveniente del servicio general de agua del establecimiento, y en ningún caso agua que haya servido para otros usos; el agua, ya sea por extracción total, o por renovación parcial continua, deberá cambiarse totalmente cada 24 horas. La pileta no podrá usarse para baños de curación de animales enfermos y será desinfectada con la misma frecuencia y métodos que los corrales de descanso.

El baño por aspersión se realizará en mangas cerradas y techadas, con paredes de hormigón o mampostería, en ambos casos totalmente alisadas con cemento, o con tablas sin salientes ni astillas. En la parte inferior la manga tendrá un ancho de 0,50 m. y en la parte superior un mínimo de 0,90 m. y la altura mínima será de 1,80 m. desde el punto más bajo del piso hasta el coronamiento de los costados, para los vacunos. Para los cerdos la altura será de 1,20 m. y tendrá las mismas características constructivas.

El piso será de material duro e impermeable, tal como hormigón armado, granito con juntas tomadas, o similar. Tendrá una profundidad mínima de 0,30 m. por debajo del nivel de las mangas de acceso y salida, y los costados serán de mampostería u hormigón, formando una pequeña pileta para las patas del ganado, con 0,30 m. de profundidad, 0,50 m. de ancho y todo el largo de la manga de aspersión. Esta pequeña pileta tendrá una descarga de agua en forma permanente a los 0,30 m. desde el fondo del piso, hacia el tubo de aspiración de la bomba a través de un filtro y una descarga a sopapa en el punto más bajo, para limpieza y vaciado. El largo mínimo de la manga de aspersión será de 10 metros. El agua saldrá por perforaciones en los caños de alimentación o por rociadores colocados en los mismos, desde los dos ángulos inferiores de las paredes y desde dos líneas de alimentación en la parte superior. La cantidad de agua será como mínimo de 5.000 litros por hora y por metro de manga, a una presión mínima de 3 atm. (equivalente a una altura de tanque de 30 m. sobre el nivel de la manga). El agua total del sistema será renovada totalmente por lo menos una vez cada 24 horas. El agua que se use para el lavado por aspersión será limpia, proveniente del servicio general de agua del establecimiento y ningún caso que haya servido para otros usos. La manga de aspersión será desinfectada con la misma frecuencia y métodos que los corrales de descanso.

9. Escurridero: A la salida del baño de inmersión o de la manga de aspersión, habrá una parte de manga o corral donde los animales permanecerán por un tiempo mínimo de tres minutos para que se escurra el agua y barro retenidos por el pelo; el agua de escurrido no deberá mezclarse con la que se usa para el baño. En el agua de la pileta o del baño por aspersión pueden incorporarse productos antimicóticos y antibacterianos.

10. Playa de faena: Se admite realizar la faena de distintas especies con exclusión de los equipos, en el mismo local, pero en distinto momento. Una vez terminada la faena de una especie, no podrá comenzarse la de otra, sin una limpieza total de la playa y todos los equipos de la misma, y la eliminación total de la playa y de sus dependencias, de todo el resto, víscera o subproducto de la especie antes faenada.

La Inspección deberá prohibir que se comience a faenar, en cualquier momento, si la playa no está totalmente limpia y libre de cualquier resto de faenas anteriores.

Las características constructivas generales serán iguales para las playas de distintas especies cuando existan separadas. Si el local o ambiente donde se realizan las faenas es uno sólo para distintas especies, los equipos que no son comunes a la faena de cada una, deben estar separados entre sí por tabiques de la altura total del local. El tipo constructivo de las playas de faena debe responder a las siguientes exigencias de orden técnico para estar en condiciones reglamentarias.

Los materiales de construcción o equipos que se indican podrán ser sustituidos por otros de igual o más alta eficiencia, pero no reemplazados por otros de calidad técnica inferior. En ningún caso se admitirá la faena en locales provisionales, o con materiales a sustituir en el futuro. Las condiciones reglamentarias deben ser satisfechas desde la iniciación y en toda época.

La playa de faena podrá estar construida en planta baja o en pisos elevados con respecto al suelo; en el primer caso el alejamiento de la playa de los productos de la faena deberá hacerse con los equipos adecuados que se indican más adelante; en el segundo, se hará por tubería como se indica más adelante.

10.a) Las paredes serán de mampostería o de hormigón, o construcciones de tipo similar, estando expresamente excluido los materiales permeables, de difícil limpieza y poco resistentes al desgaste y la corrosión y en especial la madera, los paneles obtenidos por compresión de fibras, los paneles porosos de cualquier tipo, y las chapas metálicas que no estén tratadas con recubrimiento anticorrosivo. Desde el nivel del piso hasta una altura mínima de 2,80 m. las paredes estarán tratadas con enlucido de cemento portland, o revestidas de azulejos, o plaquetas de cerámica vitrificada, o material similar. El ángulo de encuentro de las paredes con los pisos y los ángulos de encuentro entre paredes serán redondeados con un radio mínimo de 10 cm. y ejecutados con los materiales especificados para revestimiento de las paredes. No se admitirá la faena cuando las paredes tengan roturas del material de revestimiento, las que deberán ser reparadas para que la playa continúe habilitada.

10.b Los pisos serán firmes, por construcción sobre contrapisos de hormigón o sobre entrepisos del mismo material, según sean, playas en planta baja o en pisos elevados. Los solados deberán estar ejecutados con elementos de gres antiácido, o de cerámica recocida y prensada o de hormigón de cemento portland impermeable y ácido resistente por tratamiento con densificantes y elementos de resistencia a los ácidos grasos. No se admitirá la faena en playas cuyos pisos de cualquier material que hayan sido hechos no sean impermeables y permitan su limpieza total con agua corriente. Los pisos tendrán ranuras, o juntas o estrías, que los hagan antideslizantes. Se permite la incorporación al cemento de los solados de elementos abrasivos y una terminación rugosa, obtenida con fratacho.

10.c Desagües: Sus dimensiones serán suficientes para permitir evacuar como mínimo 100 lt. por hora y por metro cuadrado de piso. En conductos de descarga vertical libre se admitirá con descarga suficiente la de un caño de 15 cm. (6" Ø) de diámetro por cada 50 m2. de superficie de piso. Todos los pisos de la playa de faena tendrán pendiente hacia las bocas de desagüe, de por lo menos 1,5% (1,5 cm/m). Cuando haya canales de recolección de las aguas de piso, la pendiente de los mismos será la ya indicada, hacia el borde de la canaleta y la sección de ésta será como mínimo de 25 cm. de ancho por 10 cm. de profundidad, con una pendiente hacia la boca de descarga de por lo menos 3 % (3 cm/m). Las canaletas estarán cerradas con rejilla metálica o con chapa, según el punto del local servido, pero en todos los casos serán removibles para limpieza y desinfección del canal. Los conductos y canales de desagüe se mantendrán siempre en plena eficiencia. Cualquier acumulación de residuos, grasas o desperdicios que obstruyan el libre paso del agua, o cualquier rotura de los mismos, serán causal de suspensión de las faenas hasta su completa limpieza o reparación. Todos los conductos de agua servida descargarán en los conductos principales por medio de sifones o chicanas que aseguren por desnivel un cierre hidráulico eficiente en la comunicación entre unos y otros. Toda boca de descarga en comunicación con el exterior deberá tener una reja de hierro o bronce, que impida el paso de roedores. Las condiciones de nivel serán tales que en ningún caso las aguas servidas puedan volver al conducto de origen.

10.d. Desagües generales: Todos los colectores generales de las aguas servidas de los establecimientos, deberán ser canales cerrados o tuberías. En cada cambio de dirección de los colectores, o cada 50 m. de longitud, si son rectos, deberá instalarse una cámara de inspección. La sección útil de los colectores, determinadas en cada caso por las condiciones de caudal y presión del sistema, deberán responder a las normas de Obras Sanitarias de la Nación o de las Provincias, cuando existan. Según sea la naturaleza y condiciones del cuerpo receptor final de las aguas servidas, éstas serán tratadas o no, para obtener en el producto final una demanda bioquímica de oxígeno dentro de los límites que fije la rama de Administración Pública que tenga a su cargo el contralor sanitario de la zona. Cuando sea necesario, por esa circunstancia, tratar las aguas dentro de los límites del establecimiento, los equipos de tratamiento a construir o instalar deberán ser presentados en consulta a las autoridades competentes, las que resolverán si el equipo responde al siguiente concepto, independientemente de su efectividad para tratar las aguas, cosa que no es incumbencia de la Junta; los equipos para tratamiento de agua deberán estar ubicados a no menos de 50 m. del punto más próximo del establecimiento, donde haya locales en que se faene o se trabajen carnes. Si los equipos tienen tanques abiertos para transformación por gérmenes aerobios, toda la parte abierta de los tanques, deberá estar cubierta con malla de alambre tipo mosquitero.

10.e. Agua: El agua en los establecimientos, de cualquier fuente que provenga, deberá estar libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza que afecten su condición de alimento humano, sin ninguna restricción: esta condición del agua deberá ser certificada por Obras Sanitarias de la Nación por lo menos una vez por año.

Cuando se destinen aguas de distinto origen y calidad para lavar las carnes, para bebida del personal, para los servicios sanitarios y/o para los servicios técnicos de máquinas, calderas, etc., los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse. No está permitido el paso de cañerías de agua no potable, a través de los ambientes de faena o de elaboración de carnes.

La disponibilidad total de agua del establecimiento se calcula por la suma de la capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo del establecimiento. El primer punto se determina por las características constructivas de los tanques cisternas, etc., de depósito. — El segundo punto se determina por las indicaciones de la empresa distribuidora de agua corriente o por las características de funcionamiento indicadas por el fabricante de las bombas, según fuera el caso.

La disponibilidad total de agua potable del establecimiento debe ser tal que descontados todos los otros consumos, resten siempre para la playa de faena, por lo menos, 300 litros de agua disponible por cada cabeza a faenar cuando se trata de vacunos, 200 litros cuando se trata de cerdos y lanares. Como uso de agua en playa de faena se entiende la que insume el lavado de las reses, los escaldadores de cerdos, lavado de pisos y equipo, el arrastre de cueros y vísceras por los conductos y las piletas lavamanos. La determinación de esta disponibilidad puede hacerse por medición y suma de los caudales parciales de cada elemento de uso.

El agua que se utilice en las playas de matanza para los servicios generales, el lavado de los pisos y equipos, deberá tener una presión mínima de 1,5 atm. al nivel del piso de las playas. Esta presión se determina, cuando las cañerías de conducción tengan las medidas que se expresan más adelante por la altura del fondo del tanque de depósito con respecto al nivel del piso de la playa, mínimo 15 m., o por la indicación del fabricante de las bombas, cuando esa presión es obtenida por bombeo directo hacia los caños de alimentación de las mangueras usadas para el lavado.

En toda playa de matanza deberá poderse obtener agua corriente en cualquier punto, ya sea por la ubicación directa de las canillas en cada punto o por el alcance del pico de las mangueras conectadas a las canillas.

Desde el tanque de depósito deberá llegar un ramal de alimentación principal a la playa de matanza. Esa tubería, o varias en paralelo, si la cantidad de agua en función de la matanza lo exigiera, debe tener una sección mínima de 1 cm2. por cada animal a faenar por hora cuando la diferencia de la altura entre fondo de tanque y piso de playa sea de por lo menos 15 m. En ningún caso se admitirá un caño de menos de 2" de diámetro. A los efectos de la determinación de la sección, en los planos de instalaciones sanitarias del establecimiento figurarán específicamente indicadas las medidas y el recorrido de la tubería de alimentación. Al aumentar la presión, ya sea por bombeo directo o por aumento de la diferencia de nivel, la sección podrá ser proporcionalmente menor. Los técnicos referencistas, en la inspección final del establecimiento, antes de su habilitación, comprobarán las medidas efectivas de la cañería principal por medición directa, y la presión de salida por manómetro colocado en una de las bocas de descarga.

10.f. Ventilación: Las playas de faena estarán ventiladas por aberturas cenitales o por ventanas en las paredes perimetrales; en ambos casos la superficie total de abertura debe ser del orden mínimo de 1 m2. por cada 70 m3. de local a ventilar. Si la ventilación se obtiene por medios mecánicos, los extractores de aire deberán tener características como para producir, según certificación del fabricante de los equipos, una renovación mínima de tres veces por hora el volumen total.

Todas las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubo de ventilación o bocas de descarga de los extractores, deberán estar perfectamente protegidos en toda su extensión por malla de alambre Nº 16, o más cerrada.

El antepecho de todas las ventanas deberá ser ejecutado con una inclinación de 45° con respecto a la horizontal, hacia el lado externo de la playa de matanza. En las zonas del país de suelo arenoso y mucho viento, las bocas de ventilación tendrán un dispositivo a balancín o de persiana que provoquen un movimiento del aire que lleve la precipitación del polvo en el antepecho de la ventana e impida su penetración al ambiente de faena.

La iluminación natural podrá obtenerse por ventanas en las paredes o por claraboyas; en cualquiera de los casos si los paños con vidrio se abren para servir también de ventilación, el total de la abertura deberá estar cubierto con malla de alambre para evitar la entrada de insectos. Estas mallas deberán mantenerse completas por reparación o reposición inmediata de cualquier deterioro que se produzca.

10.g. Luz artificial: Las playas de faena estarán dotadas de luz artificial, en proporción mínima de una lámpara eléctrica incandescente de 200 W cada 30 m2. de superficie, colocadas a una altura no mayor de 3,50 m. sobre el nivel del suelo, u otras lámparas de poder lumínico equivalente. Si las lámparas se colocaran a mayor altura desde el suelo, deberá aumentarse su potencia proporcionalmente o colocarse más lámparas para la misma superficie a iluminar, en la proporción que corresponda.

Independientemente de esta iluminación de carácter general, se colocará especialmente lámparas de 200 W con pantalla reflectora y a una distancia no mayor de 2,00 m. del punto de trabajo, en los siguientes sitios: mesa de inspección de cabezas y patas, mesa de inspección de vísceras, punto de operación de las sierras eléctricas de partir reses, palco de inspección de medias reses, sala de observación, riel de la báscula de riel aéreo y palco de inspección y tipificación del Inspector de la Junta Nacional de Carnes.

10.h. Instalación eléctrica: Toda la instalación eléctrica de la playa de matanza deberá ejecutarse con caños semipesados, o pesados, siempre con todas las uniones roscadas, y los conductores eléctricos serán con aislación mínima de 1000 Volts a tierra. Todos los equipos de trabajo en la playa de faena, que estén accionados eléctricamente, deberán estar conectados a tierra por cables desnudos, especialmente colocados en la instalación, conectados a la tierra general de la misma con uniones soldadas.

10.i. Acceso: Los animales que llegan a la playa de faena, previamente bañados, si se trata de vacunos y cerdos, tendrán acceso directo al brete de martillo o a los corrales de manear, según se trate de vacunos o de cerdos o lanares. Si la playa de faena está en un piso elevado y el acceso no se verifica por ascenso de los animales por rampa, el brete de martillo y los corrales de manea estarán en la planta baja. Las reses izadas desde la planta baja, no deberán golpear en ningún caso los bordes del paso a través del piso elevado.

10.j. Cajón de volteo: El sitio donde caen los vacunos despedidos por el cajón de volteo debe tener en su perímetro un borde de mampostería u hormigón formando parte integral del solado, de por lo menos 10 cm. de altura sobre el nivel del piso, constituyendo un receptáculo para el vómito, agua y deyecciones con una boca de descarga, cerrada con rejilla, conectada directamente a la canalización general de efluentes de la playa. Este receptáculo será mantenido permanentemente limpio por corriente de agua y tendrá como mínimo 2 m. de ancho por todo el frente del brete. Los animales salidos del cajón de volteo o los bajados a catre, no serán nunca arrastrados por el suelo.

10.k. Corral de manea: Se admitirá que sea un solo recinto para cerdos y lanares, si las dos especies se faenan en tiempos distintos. Estos corrales tendrán en su perímetro un muro de hormigón o de mampostería, por lo menos 0.80 m. de alto alisados con cemento, zócalo de empalme entre la pared y el piso, cóncavo con un radio mínimo de 10 cm., piso completamente impermeabilizado y descarga de agua conectada a la red general de efluentes de la playa. El piso de estos corrales será mantenido limpio y libre de agua y deyecciones por medio de agua corriente. Cuando se termine de faenar una especie y antes de comenzar a faenar la otra, si el corral de manea es el mismo, éste deberá ser prolijamente lavado y desinfectado.

10.l. Riel de sangrado: Los vacunos serán izados al riel de desangre por un guinche, con una o las dos patas maneadas. El riel estará sobre el nivel del piso de la playa a una altura tal que en ningún caso la trompa del vacuno quede a menos de 30 cm. del piso. Se recomienda colocar este riel a 4.80 m. del nivel del piso. El degüello de las reses se hará

siempre con la res colgada cabeza abajo, excepción hecha de la faena ritual (matanza kusher). En caso de matanza kusher (faena ritual judía) los vacunos y lanares serán degollados según el rito. El sangrado deberá hacerse con la res suspendida del riel; si esta operación se realiza con las reses transportadas por noria, deberán preverse dispositivos para el mantenimiento de la boca del vacuno que aún vomite, sobre un canal separado al de recepción de la sangre. Tanto el vómito como la sangre de cualquier especie faenada, deberán ser alejados de la playa de matanza por tuberías, al mismo tiempo que se va sangrando el animal y se debe evitar en forma absoluta que la sangre salpique los animales caídos del brete o reses que se están faenando.

10.m. Cabezas y patas: La extracción de las manos y cabezas vacunas se hará con el animal suspendido y en forma tal que no haya contacto de estas partes con el resto de la res. Las cabezas y manos serán pasadas de inmediato que se extraigan, a la mesa de inspección correspondiente. Esta mesa estará construida con patas y tabla metálica, removible del piso en cualquier momento, y la tabla en forma de receptáculo de los líquidos y del agua de lavado. El lugar para las cabezas debe tener algún elemento mecánico para poder retenerlas en posición de examen. Sobre la mesa de inspección, además de la luz artificial que se detalla en punto aparte, debe haber un rociador servido por agua fría y caliente. La descarga del receptáculo que forma la mesa se hará por tubería enchufada a un conducto que conecte directamente con la red de efluentes de la playa, sin que en ningún caso se viertan esos líquidos por el piso de la misma. La mesa deberá estar construida de acero inoxidable o de hierro estañado. Si las patas son de caño, el extremo de las mismas deberá ser cerrado. Las cabezas en inspección permanecerán en la playa de matanza hasta la inspección final de la res de que proviene. Cuando se extraigan las patas, miembros posteriores, deben ser pasadas de inmediato a la mesa de inspección para ser sometidas al mismo examen que las piezas anteriores. Una vez cumplido este examen, las cabezas y patas serán de inmediato alejadas de la playa de faena, ya sea por tuberías en el caso de playas en pisos elevados, o por carritos especiales destinados a ese fin, en los casos de playas a bajo nivel. Las patas, cabezas y cueros serán identificados con la res de la cual provienen, por medio de números que serán estar adheridos a esas piezas, hasta la inspección final de la res.

Si la faena se realiza con noria de transporte, debe haber una distancia mínima de 60 cm. entre una cabeza y otra cuando se realiza la inspección.

10.n. Cueros: De vacuno o lanar, una vez desprendido de la res y controlado, debe ser inmediatamente retirado de la playa de matanza, por tubería (playas en piso alto) o por carros especiales destinados a ese fin. En ningún caso se permitirá el lavado, limpieza o descarnado del cuero, en la playa de faena y tampoco, posteriormente, en el mismo local donde se trabaje con subproductos comestibles.

10.ñ. Pelos: Los pelos, cerdas, etc., de la faena de porcinos deberán ser eliminados de la playa de matanza en el mismo turno de la faena, de modo que al terminar la misma, no quede ningún resto en los equipos y pisos.

10.o. Vísceras: La evisceración de las reses, deberá hacerse en forma tal, que el conjunto de las vísceras, o separadas por partes si fuera el caso, pero pertenecientes todas a un mismo animal, sean perfectamente identificables con respecto a la res de la cual provienen. Su manipuleo y/o traslado nunca se hará en contacto directo con el piso.

La mesa de inspección de vísceras deberá estar hecha de modo tal que la tabla superior forme un receptáculo con drenaje a la cañería principal de evacuación de efluentes, construida en acero inoxidable o hierro estañado, y con todas las facilidades de acceso para que se pueda realizar la Inspección Veterinaria sin traba alguna.

Por conductos separados, o con medios distintos de transporte, se alejarán de la playa de faena los tripales, las panzas, las otras vísceras comestibles y, en especial, aquellas vísceras que hayan sido rechazadas por la Inspección Veterinaria, de inmediato a su obtención.

Las tuberías para eliminación de todos los productos de la matanza, deben tener boca de descarga libre en el piso inferior y en ninguna forma podrán estar conectadas a las cañerías de eliminación de efluentes. Estas tuberías serán metálicas y las destinadas a productos comestibles estarán estañadas interiormente; tanto las tuberías como los carros de transporte de vísceras y otros productos deberán ser mantenidos limpios, lavados por lo menos una vez por día con agua caliente y detergente. Las tuberías o carros que transporten vísceras enfermas señaladas por la Inspección Veterinaria, además del lavado, serán desinfectadas con los productos que indique la Inspección Veterinaria, una vez por día, y llevarán colores distintivos ya especificados por la Dirección General de Sanidad Animal, que los identifiquen claramente. Las ruedas y patas de los carros, que entren en contacto con el piso de la playa de faena, deberán mantenerse limpios, y especialmente libres de tierra, estiércol o sangre.

10.p. Lavado: Las reses ya avisceradas deberán ser prolijamente lavadas. El lavado se realizará con chorros de agua aplicados con manguera o con rociadores, a la presión mínima de 2 atm. y máxima de 3 atm., y en forma tal que el agua que escurra de la res no salpique ni se ponga en contacto alguno con las otras reses en curso de faena. Debajo del riel de lavado el piso estará preparado de forma tal que forme un receptáculo que impida que las aguas escurridas de las reses puedan ponerse en contacto con el resto de la playa, ya sea por un borde integral con el resto del piso o dándole a ese espacio una pendiente de por lo menos el 4 % (4 cm. por metro), hacia un boca de drenaje independiente de todas las demás del piso, y conectada directamente a la red general de efluentes de la playa.

Si en el lavado de las reses se utilizara cepillo para arrancar cuágulos de sangre, deberá haber permanentemente disponibles al alcance de cada obrero lavador, tres cepillos, que se irán usando en forma rotativa, uno por cada animal, mientras los otros dos permanecen dentro de un equipo esterilizador, de tipo aprobado por la Inspección Veterinaria. Cuando la Inspección compruebe que ha sido cepillado un animal con lesiones de enfermedad infecto-contagiosa, el cepillo utilizado deberá ser retirado y puesto en el esterilizador por 24 horas. Si no existiera, o no funcionara correctamente el esterizador, no se permitirá usar cepillo en el lavado. Queda prohibido el uso de cepillos de alambre.

10.q. Sierra: La plataforma para el obrero que maneja la sierra de seccionar las reses será levadiza, o inclinada, o escalonada, en forma tal que pueda realizar toda su tarea teniendo la sierra a la misma altura de sus hombros o a lo sumo hasta 40 cm. más bajo que ellos. Al frente del obrero que maneja la sierra deberá disponerse una pared, o pantalla de material impermeable que llegue hasta el suelo, de modo tal que evite en forma absoluta que las esquirlas o aserrín del hueso, trozos de carne o de médula, puedan llegar a otras reses o al resto de la playa. Debajo del animal que se está aserrando, el piso de la playa deberá formar un receptáculo que recoja todo el aserrín del hueso y otros restos de esa tarea, de modo que no puedan ser arrastrados, o llevados con los pies a otros puntos de la playa. El receptáculo en el piso deberá estar conectado a conductos de eliminación que transporte los restos a los locales de subproductos no comestibles. En cambio de receptáculo en el piso se podrán usar bandejas con asas para su transporte, o sobre ruedas, que deberán ser alejadas y cambiadas por otras antes de colmar su capacidad. Esta zona de la playa, al efectuarse el lavado y limpieza diaria, deberá cepillarse cuidadosamente. Si la Inspección Veterinaria determinara la existencia de tuberculosis u otra enfermedad infecto-contagiosa, en algunos de los animales aserrados, la sierra debe ser esterilizada antes de volverla a usar.

10.r. Inspección Veterinaria: Para la Inspección Veterinaria de las medias reses, se dispondrá un palco de altura proporcionada a la altura del riel de inspección, y las carnes bajo inspección estarán iluminadas en la forma indicada en el acápite 10.g. En el palco se dispondrá de una mesa con cajones y cerradura y un banco o silla. El palco para el Inspector Veterinario será metálico, removible del piso, estañado o pintado en forma tal que permanentemente se halle limpio y sin oxidación. El acceso al palco se hará por escalera metálica integral o no con el mismo. Tanto los escalones como la plataforma del palco tendrán superficie estriada o rugosa, anti-deslizante. Del lado opuesto a la res en inspección, el palco tendrá una baranda de por lo menos 80 cm. de alto. Si por razones constructivas, el palco es de mampostería, deberá tener todas sus superficies alisadas con cemento y serán lavadas prolijamente una vez por día.

En la plataforma (palco) tendrá que haber sitio suficiente para un ayudante del Veterinario encargado de hacer girar las reses, mantenerlas en posición de examen, cortar, sellar, etc. A continuación de la plataforma se dispondrá un desvío de los rieles, hacia un riel muerto donde se desplazarán las reses que deban ser objeto de una inspección más detenida, en lo que se designa "sala de observación". Las reses aprobadas volverán al riel general y las rechazadas pasarán al local de incomestibles.

El riel o cualquier otro medio de transporte de las carnes y derivados decomisados por razones sanitarias no podrá atravesar locales donde se trabajen en cualquiera de sus etapas productos comestibles. No se admitirá el pasaje de carnes o derivados comestibles, por debajo del riel de transporte de productos decomisados o a través del departamento de productos no comestibles.

Todos los comisos producidos por razones sanitarias, así como todos los restos de faena, que por su origen, o estado higiénico, controlados y determinados por la Inspección Veterinaria, sean no aptos para el consumo humano, deberán ser, inmediatamente a su rechazo, alejados de la playa de faena y de todo local donde se trabajen productos comestibles. Deberá preverse el recorrido de estos productos de modo tal que no puedan volcarse ni gotear jugos, en los locales de productos comestibles, para lo cual; si son carnes suspendidas de riel, el recorrido de éste no podrá atravesar dichos locales, y si son productos transportados en carritos, éstos deberán ser metálicos, tipo balde o bandeja, no tener agujeros y nunca serán llenados hasta el borde.

10.s. Digesto. Todo establecimiento matadero deberá tener equipo para la inmediata reducción de los comisos sanitarios por medio de vapor bajo presión a temperatura mínima de 140ºC. En este equipo deben tratarse de inmediato los comisos sanitarios, según se indica en el art. 2.a. del capítulo VIII.

10.t. Tipificación: Para la inspección de clasificación y tipificación por parte del Inspector de la Junta Nacional de Carnes, se dispondrá de un palco de características similares al de la Inspección Veterinaria. En este palco se dispondrá de una mesa con cajón y cerradura para las planillas y útiles de escribir y una silla o banco. La iluminación de las reses debe ser como se indica en el acápite 10.g.

CAPITULO VII

Condiciones Reglamentarias de los equipos

VII. 1. **Rieles:** Toda la estructura metálica de suspensión de los rieles hasta llegar a la unión con el riel mismo, deberá ser, o estañada o pintada con pinturas sintéticas que no desprendan olor ni se alteren por las características del ambiente, las que se mantendrán en todas las partes pintadas sin que aparezca oxidación. Los rieles serán estañados o, en caso contrario, estarán totalmente libres de pintura. Deberán mantenerse limpios y cuando estén engrasados, la grasa deberá estar firmemente adherida, formando una película delgada que no pueda desprenderse ni caer sobre las reses.

2. **Ganchos:** Todos los ganchos para cualquier uso, que entren en contacto con las carnes, deberán ser como mínimo estañados y mantenerse estañados por reposición del recubrimiento cada vez que sea necesario.

Las roldanas, ejes de las mismas, soportes del gancho y cáncamo, si lo hubiera, deberán ser estañados, o en caso contrario, estarán totalmente libres de pintura y sin oxidación. Para lubrificar las roldanas no se podrán usar aceites o productos que contengan substancias tóxicas y después de haber sido lubrificados, deberán escurrirse totalmente en forma que no puedan caer gotas de aceite sobre las carnes suspendidas.

3. **Bandejas:** Las bandejas destinadas a la conformación o al almacenamiento de trozos de carne y, en general, a los subproductos comestibles de faena, para ser transportados o congelados, deberán ser de acero inoxidable, o de material plástico de tipo absolutamente inodoro e inalterable por las substancias en contacto, o de chapa de hierro estañada. En ese último caso, el recubrimiento de protección debe mantenerse intacto, y ser renovado cada vez que su estado lo exija.

No se permite en contacto con los productos comestibles, el cobre y sus aleaciones, el cadmio, el plomo, las pinturas de ninguna naturaleza y las superficies esmaltadas o enlozadas.

4. **Zorras:** Cuando se usen zorras especiales para el transporte dentro del establecimiento de los subproductos comestibles, éstas deben ser construidas, en la parte que entra en contacto con las carnes, con algunos de los materiales señalados para las bandejas destinadas con el mismo fin.

5. **Estanterías:** Las estanterías destinadas a soportar bandejas con carne o envases con carne de cualquier tipo, serán metálicas, de material inoxidable o estañadas. En ningún caso podrán ser estanterías de madera u otro material poroso o absorbente. Las estanterías serán removibles, lavables y desinfectables.

6. **Mesas de trabajo:** Las mesas de trabajo para la inspección y preparación de los subproductos comestibles, serán metálicas, removibles del piso y responderán a las mismas características constructivas indicadas para las mesas de inspección de vísceras de la playa de matanza.

7. **Máquinas o equipos mecánicos:** Las máquinas o equipos mecánicos de cualquier índole destinadas a las tareas de cortar, picar, etc., los subproductos y las carnes en general, tendrán todas las piezas que entren en contacto con los mismos, ejecutadas en acero inoxidable o en caso contrario, serán estañadas. En este caso, el estañado deberá mantenerse intacto por reposición cada vez que su estado lo haga necesario. Aquellas piezas cuya forma lo permita podrán ser ejecutadas en material plástico o tener recubrimiento de resinas sintéticas, siempre que sean materiales resistentes a la abrasión, al agua caliente, no quebradizo y no tóxico y que, de acuerdo con certificados fehacientes de autoridades químicas nacionales, no contengan elementos nocivos para el organismo humano que puedan transferirse a las carnes que entren en contacto con él. Todas las partes de máquinas que entran en contacto con los productos comestibles deben ser desmontables para su limpieza, la que deberá ser hecha por lo menos una vez al día.

8. **Equipos de elaboración:** Todos los elementos mecánicos o herramientas de mano que se destinen a las tareas de elaboración de carnes, deberán ser lavables y desinfectables, y la Inspección Veterinaria no permitirá la realización de tareas con equipos que no estén perfectamente en esas condiciones higiénicas.

Las mesas destinadas a tareas de elaboración responderán a las mismas características constructivas generales indicadas en el punto 6 de este capítulo, y tendrán la parte superior totalmente revestida de acero inoxidable; este material deberá recubrir también los cuatro cantos de la cubierta de la mesa, la unión entre las chapas de acero inoxidable, tanto en el centro como en los cantos, deberá ser obtenida por soldadura del mismo material. Los cantos estarán cubiertos de modo tal que los líquidos que escurran de la mesa, no puedan filtrarse entre la chapa y la tabla superior de la mesa, ya sea ésta de material inoxidable o no.

Cuando se usen tablas colocadas en los bordes de las mesas, para cortar las carnes, estas tablas deberán ser de madera dura, con un mínimo de higroscopicidad, sin astillas ni agujeros, que no desprendan olores ni destiñan, y el tamaño de cada tabla no será nunca mayor de 30 cm. de ancho y de un largo que permita su fácil remoción y traslado a los puntos de limpieza; las tablas deberán ser removidas de la mesa, limpiadas y lavadas prolijamente a cada cambio de turno y la Inspección Veterinaria no permitirá la renovación de las tareas si este requisito no hubiera sido cumplido. Para el lavado de las tablas se usará agua caliente y cepillo, y cualquier producto jabonoso o detergente que se utilice deberá ser totalmente eliminado por agua, de modo tal que en ningún caso queden en la tabla restos del producto u olores provenientes de él. Serán eliminadas del trabajo las tablas que como consecuencia de su uso, presenten grietas o agujeros que impidan su total limpieza.

9. **Cepillos:** En ningún caso será permitido el uso de cepillos de alambre para limpiar herramientas, mesas, bandejas o equipos de cualquier índole que se empleen para el procesamiento de carnes, menudencias o derivados.

CAPITULO VIII

Subproductos y Derivados

VIII. 1. **Comestibles:** Este acápite se refiere a los subproductos y derivados comestibles de la faena, pero no a los productos elaborados tales como conservas o chacinados, sino a aquellos que se exportan en su estado natural enfriados o congelados, o según sea el caso.

1.a. Los derivados de la faena, aptos para el consumo humano una vez pasada la inspección sanitaria y alejados de la playa de matanza, deberán ser tratados en ambientes especiales, en los cuales se ubicarán los equipos mecánicos o de carácter general necesarios para la limpieza, clasificación, desgrasado, etc. Deberá haber un local para el trabajo de panzas y tripas, otro para grasas comestibles y un tercero para el trabajo de lenguas, riñones, hígados y corazones. El trabajo de las patas para extraer tendones destinados a la preparación de gelatina de consumo humano, deberá

hacerse también en local separado de los demás. El trabajo de las cabezas para la obtención de la carne de quijada y los sesos, podrá ser efectuado en el mismo local en que se trabajan las patas. Los locales para trabajo de los distintos subproductos comestibles estarán separados entre sí por paredes de mampostería, revestidas en ambos lados por azulejos o con enlucido de cemento. La altura mínima de estas paredes será de 2.80 m., con excepción del de panzas y tripas que estará separado de los otros por paredes hasta el techo y si no llegan al techo, el espacio libre deberá ser cerrado con malla de alambre, tipo mosquitero.

Los pisos serán impermeables y el encuentro con las paredes, así como el ángulo entre paredes serán redondeados, con un radio mínimo de 8 cm. El piso de cada local tendrá drenaje propio, y una pendiente hacia la boca de drenaje de por lo menos el tres por ciento (3 %), (3 cm|m). La boca de drenaje estará tapada con rejilla removible, y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

2.b C...as comestibles: Quedan en vigencia las reglamentaciones existentes a la fecha de la promulgación del Digesto, emanadas oportunamente de Agricultura y Ganadería de la Nación y que se refiera a la clasificación, marcas y manipuleo de las grasas comestibles, sujetos los locales en que se elabo... a las especificaciones generales de este Digesto.

En aquellos establecimientos que no poseen fábrica de conservas esterilizadas, todas las reses o trozos de las mismas que se marquen "conserva veterinaria", deberán ser reducidas en digestor (autoclave con vapor directo o indirecto, con temperaturas superiores a 140°C) y el resultante de la reducción así lograda puede ser destinado a grasas comestibles.

... chicharrones, huesos y demás restos de la reducción para obtener grasas comestibles, podrán ser destinados a la preparación de alimentos para el ganado.

Iguales elementos, pero provenientes de la reducción de productos señalados como incomestibles por la Inspección Veterinaria, sólo podrán ser de...ados a la preparación de abonos.

En ningún caso podrán mezclarse en el mismo local los derivados de uno y otro origen, y si se mezclaran el conjunto deberá ser destinado totalmente a abonos, pero no a forrajes. Asimismo estará absolutamente prohibida la introducción de subproductos ...comestibles en locales de subproductos comestibles.

2. Incomestibles: Este acápite se refiere a los subproductos y derivados de la faena, que por su estado sanitario o por su origen, son declarados por la Inspección Veterinaria, no aptos para el consumo humano, ni aun después de la esterilización en autoclave. Las grasas obtenidas de su reducción, sólo son aptas para uso industrial (jabonería, etc.).

2.a. Carnes y derivados comisados: Las carnes y derivados comisados por la Inspección Veterinaria y declarados no aptos para el consumo humano o aquellas carnes consideradas por la Inspección Veterinaria aptas para el consumo previa esterilización, serán alejadas de la playa de faena de inmediato a su rechazo, por riel especial destinado a ese fin y en forma tal que esas carnes no puedan volver en ninguna forma a la playa de faena ni incorporarse al riel de conducción general del establecimiento. Los productos comisados en forma definitiva por razones sanitarias, deberán ir al departamento de subproductos incomestibles para su inmediata reducción por acción del vapor a presión en autoclave (digestor). A este mismo departamento deben llegar todos los restos de faena que por razones sanitarias o higiénicas no puedan ser destinados al consumo humano.

Las carnes que no son aptas para el consumo sin una esterilización previa, deberán ser depositadas en cámaras totalmente separadas de las cámaras comunes, y sin interconexión entre ellas, o bien conducidas de inmediato a la sala de elaboración de conservas. Los rieles de conducción o los medios de transporte de estas carnes, no tendrán en ninguna parte de su recorrido, conexión alguna con los rieles del establecimiento.

Los carros de transporte de productos no comestibles que regresen desde el local donde se tratan los mismos a la playa de faena o locales de comestibles para retirar otros subproductos, serán previamente lavados y especialmente las ruedas y patas tratadas con chorros de vapor. No habrá tránsito de obreros entre locales de productos no comestibles y los otros locales, durante la ejecución de las tareas ...ales del establecimiento

La descarga de los productos comisados hacia los digestores de reducción y esterilización, se hará directamente por tuberías metálicas u otros elementos de conducción, lavables y desinfectables.

Si en el mismo local de productos incomestibles, son tratados para su reducción los restos de animales muertos por enfermedad en los corrales del establecimiento, el acceso de estos restos al local de tratamiento deberá hacerse desde el exterior, utilizando elementos de transporte destinados únicamente a este fin y en ningún caso podrán ser transportados a través o en contacto posible con los locales o equipos destinados a los productos comestibles.

Para el transporte de los animales muertos en corrales, se usará los carritos y se tomarán las disposiciones indicadas en el reglamento vigente de Agricultura y Ganadería de la Nación.

2.b. Locales: El local para el tratamiento de los comisos deberá estar netamente separado de los otros locales. La puerta de comunicación de este local con los otros locales del establecimiento será metálica y tendrá dispositivos a gravedad, a resorte, o similares que las mantengan permanentemente cerradas mientras no esté pasando algún carro o persona. El local de subproductos incomestibles tendrá sus paredes totalmente revestidas con enlucido de cemento o terminación igualmente impermeable y lisa. Sus ángulos de encuentro con el piso entre paredes serán redondeados con un radio mínimo de 8 cm. El piso deberá ser ejecutado con gres antiácido o con mortero de cemento densificado y totalmente impermeable. La pendiente del piso será como mínimo del cuatro por ciento (4 cm. por metro) hacia la o las bocas de drenaje; éstas tendrán cierre a rejilla removible y conectarán con cierre sifónico a la red de efluentes cloacales del establecimiento por medio de cámara de inspección y cámara decantadora a chicana que asegure un segundo cierre hidráulico.

En el local de tratamiento de comisos deberá haber servicio de agua fría, de agua caliente y de vapor. Existirá una pileta lavamanos y un equipo esterilizador. Las herramientas, útiles de trabajo, ganchos, etc., que se utilicen en este local, no podrán ser sacados de él para ningún otro fin sin previo lavado y esterilización.

El personal que trabaje en este local antes de reintegrarse a otras tareas que le fueran asignadas, deberá pasar por el baño que se describe en el capítulo correspondiente, a los efectos de su higienización y para la desinfección del calzado. Para el personal que trabaje en estos locales se suministrarán guantes de goma de protección, botas especiales y ropa de trabajo que no podrán utilizar en otros locales sin lavado y esterilización p... El local de productos incomestibles deberá ser lavado con agua caliente y substancias detergentes todos los días después de haber sido usado y desinfectado con chorros de vapor.

Los locales para productos incomestibles tendrán ventilación por aberturas en la pared o en el techo. La superficie mínima de ventilación deberá ser de 1 m.2 por cada 40 m.3 de ambiente a ventilar.

Si la ventilación se hace por medios mecánicos, los equipos ventiladores, de acuerdo con las especificaciones del fabricante deberán tener capacidad para provocar seis renovaciones por hora.

Todas las aberturas, incluso las puertas de comunicación con otros locales o hacia el exterior, deberán tener protección total con malla de alambre de tipo mosquitero. En el caso de las puertas, la protección de mallas de alambre deberán funcionar independientemente de la puerta metálica ya especificada y tendrá el mismo sistema de cierre.

3. Restos de faena: Todos los restos de faena, de cualquier naturaleza, que no sean reducidos y esterilizados en digestor, deberán ser eliminados del establecimiento el mismo día de la faena ... se permitirá el depósito de huesos, restos de carnes o vísceras no comestibles en locales adyacentes o comunicados en forma directa con el resto del establecimiento.

No se permite el depósito de ...os restos en los terrenos adyacentes al establecimiento; si debieran ser depositados hasta el momento de la entrega lo serán sobre piso firme de mampostería u hormigón en recinto cerrado en forma que evite toda posibilidad le acceso de roedores u otros animales carnívoros; estos recintos y su contenido deberán ser fumigados o tratados con productos insecticidas diariamente.

El contenido de estómagos y tripas deberá ser eliminado del establecimiento durante la faena. Si la eliminación se hace por tubos, para el estómago de los vacunos se requiere un tubo de por lo menos 8" Ø y para el estómago de los cerdos y lanares, por lo menos 6" Ø. Si este producto fuera objeto de algún tratamiento en el mismo establecimiento para su transformación en abonos, el local o instalaciones donde se realice este tratamiento podrá estar a una distancia menor de 75 m. de la parte más próxima de las construcciones destinadas a faena tratamiento de carnes.

4. Equipos especiales de uso condicional: Los equipos técnicos modernos, cuyos fabricantes especifican que pueden ser utilizados indistintamente para producción de grasas comestibles e incomestibles, indicando que esos ...s tienen dispositivos automáticos para el lavado y esterilización total de sus elementos, a cada cambio de producto, sólo podrán ser utilizados previa determinación de las autoridades competentes; estas autoridades para su examen, exigirán de los fabricantes de los equipos o de los propietarios interesados en su uso, toda la documentación técnica y las garantías que consideren necesario para formar juicio.

Al solicitar la autorización para usar equipos de esta naturaleza las entidades propietarias deberán acompañar además planos en escala 1:50 (uno en cincuenta) de los locales en que se ejecutará la instalación. Cualquiera sea el caso, siempre el punto de acceso de la materia prima a tratar será separado netamente de los demás locales del establecimiento. Los ductos de acceso de materia prima y los de descarga de grasas y materia prima reducida, serán distintos para comestibles y para incomestibles, y estarán pintados en toda su extensión, color verde el de productos comestibles y de color amarillo el de productos de uso industrial.

No podrán en ningún caso tratarse productos comestibles sin la intervención previa de la Inspección Veterinaria, para el control de la efectiva limpieza y perfecta esterilización del equipo.

5. Roedores: Si la Inspección Veterinaria comprobara la existencia de roedores en los establecimientos o en sus adyacencias, exigirá el inmediato combate de los mismos hasta su total exterminación.

CAPITULO IX

Condiciones reglamentarias para cámaras frigoríficas

Las condiciones reglamentarias fijadas en este capítulo son válidas para todos los ambientes frigoríficos de cualquier tipo de establecimiento clasificado en este Digesto.

IX. 1. **Capacidad:** La capacidad de las cámaras frigoríficas, en cuanto a volumen, se fija según el producto a enfriar, congelar o almacenar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se debe lo...r en esos productos.

—Reses vacunas recién faenadas y que deben orearse, y hasta transcurridas las primeras 24 horas después de su faenamiento, se alojarán en las cámaras con un máximo de 400 kilogramos y no más de dos medias reses por metro longitudinal de riel.

—Reses vacunas que ya ... transcurrido 24 horas después de haber sido faenadas y que están a 0°C, se alojarán en las cámaras con un máximo de 600 kilogramos y no más de tres medias reses por metro longitudinal de riel.

—Reses vacunas para manufactura o conserva, en cada caso hasta un cincuenta por ciento (50 %) más que las proporciones establecidas en los dos apartados anteriores.

—Reses porcinas recién faenadas y que deben orearse, y hasta transcurridas las primeras 24 horas después de su faenamiento, se alojarán en las cámaras con un máximo de 400 kilogramos y no más de cuatro medias reses o dos reses p.m. longitudinal de riel.

—Reses porcinas después de transcurridas las primeras 24 horas de la faena ... que están a 0°C, un cincuenta por ciento (50 %) más que la proporción indicada en el párrafo anterior.

—Reses ovinas recién faenadas y que deben orearse y hasta transcurridas las primeras 24 horas después de su faenamiento, se alojarán en las cámaras con un máximo de 500 kilogramos por metro longitudinal de riel.

—Reses ovinas destinadas a carne de conserva, un treinta por ciento (30 %) más que la proporción indicada en el párrafo anterior.

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberá tocarse un trozo con otro y se deberán colocar en forma tal que se presenten "hueso a hueso y carne a carne".

La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal que se logre en el centro del trozo de carne de mayor espesor, una temperatura de 0°C a las 24 horas después de haber sido faenada cada res.

La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de las carnes enfriadas debe ser tal que la temperatura no supere en ningún caso a + 1°C.

La capacidad de congelación de las cámaras destinadas a este fin, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas ... a temperatura máxima de + 3°C, alcancen una temperatura de por lo menos ocho grados centígrados bajo cero (—8°C) en un tiempo no mayor de 48 horas para la carne deshuesada y reses menores y 72 horas para la carne con hueso, medidas las temperaturas en todos los casos en el punto medio interno del paquete o del trozo de mayor espesor.

La capacidad de almacenamiento de las cámaras de conservación de productos congelados, se fija con las siguientes limitaciones:

—Carne congelada con huesos, suspendida de rieles, no más de 700 kilogramos por metro longitudinal de riel.

—Carne congelada con o sin huesos y con conservación en estibas, no más de 1.500 kg.|m2. de superficie de cámaras.

—Carne conservada en bandejas puestas en estantería, no más de dos mil kilogramos por metro cuadrado de superficie de cámara.

2. **Rieles:** Los rieles de las cámaras frigoríficas tendrán las mismas características constructivas y serán mantenidos en la misma forma que se ha indicado en el capítulo de las Condiciones Reglamentarias para Equipos, apartado VII. 1.

Los rieles en las cámaras frigoríficas anexas a mataderos (mataderos con cámaras frigoríficas) tendrán continuidad con los rieles de la playa de faena. El transporte de los reses desde las playas hasta las cámaras, deberá hacerse indefectiblemente con la res suspendida de riel, que en ningún caso tendrán una altura menor de 3,30 m. sobre el nivel del punto más alto del piso de los ambientes a atravesar.

Los rieles en el interior de las cámaras, destinados a medias reses vacunas, tendrán una distancia mínima entre sí de 80 cm. y estarán a por lo menos 60 centímetros de la parte más próxima de cualquier pared, equipos de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las mismas. Si en las cámaras hay riel de transferencia para entresacar reses, los rieles principales estarán entre sí a una distancia mínima de 80 cm. y a por lo menos 70 cm. del riel de transferencia.

Todos los cambios de vía deberán tener dispositivos para que en ningún caso pueda producirse la caída accidental de una res colgada, por maniobras equivocadas.

3. **Tipo constructivo:**

3. a) **Altura:** Desde el tope superior de los rieles, hasta el punto más bajo del techo, exceptuadas las vigas aparentes, quedará una altura libre mínima de 0,50 m. La altura de los rieles debe ser tal que en ningún caso trozo alguno de carne se encuentre a menos de 40 cm. del piso.

3. b) **Piso:** El piso de las cámaras deberá estar terminado con un solado de mortero de cemento portland, tratado con densificante que lo impermeabilice o de elementos de gres antiácido. Quedan especialmente prohibidos para el uso como solado de cámaras frigoríficas los elementos absorbentes, porosos o permeables. El encuentro del solado con las paredes, así como el ángulo de encuentro entre paredes, o de éstas con columnas, etc., redondeados con un radio mínimo de 8 centímetros.

Los pisos de las cámaras frigoríficas deberán ser lavados con agua y detergente por lo menos una vez por semana.

3. c) **Paredes:** Las paredes de las cámaras frigoríficas deberán ser construidas en mampostería de ladrillos con mezcla de cal y arena, con o sin agregados de cemento portland, o de hormigón armado. Estarán revocadas en toda su altura desde el piso hasta el cielo raso, con enlucido de cemento natural o blanco, o con revestimiento de azulejos o materiales similares. El encuentro de las paredes con el cielo raso, será redondeado con un radio de 8 centímetros.

3. d) **Cielo raso:** El cielo raso de las cámaras frigoríficas deberá ser construido con material impermeable e incombustible y cualquiera sea el material con que está aislado, deberá tener un tratamiento de enlucido de cemento o de otro material similar que permita en cualquier momento el lavado y la desinfección.

3. e) **Limpieza:** Las cámaras frigoríficas en su totalidad, piso, paredes y techo, deberán ser lavadas y desinfectadas con solución bactericida y antinicótica, aprobada por la Inspección Veterinaria, por lo menos una vez por mes y toda otra vez que la Inspección Veterinaria constate la existencia de contaminación. Las cámaras frigoríficas en las que se combata la formación de hongos con aplicación de cal, deberán mantener ésta permanente limpia e intacta. La cal

deberá aplicarse con aditamento de elementos adhesivos, en especial la del cielo raso, que no se debe desprender y caer sobre las carnes. En el caso de estas cámaras, independientemente de lo que la técnica industrial aconseje a los propietarios del establecimiento, la cal deberá ser repuesta por lo menos una vez por mes.

Los ambientes de congelación y los que se destinen a conservar productos congelados tendrán las mismas características constructivas que las cámaras de enfriamiento. Cuando la congelación y la conservación de productos congelados se haga con la carne suspendida de rieles, éstos tendrán las mismas características de instalación, altura y separación que los indicados para las cámaras de enfriamiento. Todos los rieles deberán mantenerse en las mismas condiciones de limpieza y recubrimiento antioxidante que se ha especificado en el capítulo relativo a los equipos.

Cuando se laven los pisos de las cámaras y antecámaras el agua deberá extraerse por escurrido y no está permitido hacer en los pisos de los ambientes frigoríficos tuberías de descarga o de drenaje. Los receptáculos de agua de deshielo o descongelación de los equipos de enfriamiento de las cámaras, tendrán descarga por tubería, conectadas por medio de trampas tipo sifónico a la red de descarga de efluentes pluviales del establecimiento y en ningún caso a la red de efluentes cloacales. La boca de descarga de estos receptáculos estará protegida en el interior de las cámaras frigoríficas por una rejilla removible cuya máxima abertura no exceda de ½ cm., sujeta al piso con tornillos.

3. f) **Antecámaras:** Todos los ambientes frigoríficos estarán separados de los ambientes no frigoríficos por medio de antecámaras. Estas estarán construidas con los mismos materiales y las mismas condiciones técnicas que las cámaras.

3. g) **Puertas frigoríficas:** Las puertas frigoríficas deberán estar ejecutadas con materiales que permitan lavarlas con agua caliente y substancias detergentes. Este lavado se hará como mínimo una vez por semana; si las puertas están pintadas, la pintura debe ser totalmente libre de olores y de substancias tóxicas; al contacto con las carnes, de modo accidental, no deben desprender partículas de la pintura. El ancho mínimo libre de la abertura de la puerta será de 90 centímetros; si la puerta tiene sólo este ancho, el riel debe pasar exactamente por el centro de la abertura.

3. h) **Material aislante:** Cualquier material aislante térmico que se utilice en la construcción de las cámaras frigoríficas deberá ser colocado en forma tal que la superficie hacia el interior de la cámara quede totalmente cubierta por el mismo revoque interno especificado para techos y paredes. No se permitirán materiales aislantes sin recubrimiento lavable y desinfectable. La colocación del material aislante debe dejar a éste totalmente encerrado entre paredes o revestimientos que impidan cualquier posibilidad de introducción de insectos o roedores.

CAPITULO X

Condiciones reglamentarias para los locales en que se trabajen carnes

X. 1. Todos los locales donde se trabajen carnes con destino final a exportación o tráfico federal, pertenecientes a establecimientos de cualquiera de los tipos clasificados en este Digesto, deberán tener Inspección Veterinaria Nacional permanente. No se permitirá la exportación de carne, menudencias o derivados, cuando alguna de las etapas haya sido cumplida en locales que no respondan a las condiciones reglamentarias del Digesto y no estén sometidos a Inspección Veterinaria.

Todas las exigencias sanitarias, higiénicas, tecnológicas, de trabajo, de personal, de su higiene, de facilidades para la limpieza y desinfección, etc., que se fijan en este Digesto son de obligatorio cumplimiento para todos los establecimientos, tengan o no matadero, formen parte o no de frigoríficos, fábricas, etc.

2. **Local de carga y descarga:** Todos los establecimientos que reciban o despache carnes en cualquiera de sus formas, deberán tener para el atraque de los medios de transporte, ya sea en maniobra de recepción o expedición, locales techados, provistos de con iluminación artificial y servicio de agua corriente. El pavimento tendrá un ancho mínimo de 10 m. a partir de la banquina de carga, será liso, impermeable, sin baches y con fácil escurrimiento del agua. El techo tendrá un ancho mínimo de 5 metros a partir del borde la banquina hacia afuera. El pavimento y el techo deberán ser suficientes para cubrir o albergar cada medio de transporte que se utilice con un exceso hacia ambos lados de lo menos 2 metros. En el caso de medios de transporte fluvial o marítimo, el puerto de embarque deberá permitir el atraque hasta el puente de carga del establecimiento, o en caso contrario éste deberá disponer elementos de protección de las carnes hasta el costado del barco.

Las carnes, ya sea en expedición o en recepción cuando se trate de medias reses o de cuartos sin revestir, deberán ser transportadas hasta o desde la puerta de los medios de transporte, por medio de rieles aéreos; no se permite en carnes en esta condiciones el transporte a hombro. Cuando las carnes estén en trozos, deberán ser transportadas en bandejas o en carros especiales que respondan a las mismas normas citadas para los elementos del equipamiento de todos los productos comestibles, cualquiera sea el tipo de establecimiento.

3. **Circulación interna:** Las carnes, menudencias y derivados, cualquiera sea su destino, en su etapa de entrada o salida al establecimiento, no podrán atravesar en su recorrido, ambientes con personas extrañas al establecimiento, o sitios destinados al depósito de otros productos, o locales contaminados por humo, olores de origen cloacal, emanaciones de fábricas de productos químicos o depósitos de desperdicios. Desde que las carnes entran a un establecimiento y hasta que salen de él, deberán hallarse permanentemente en locales en condiciones reglamentarias.

Todas las antecámaras, pasajes de circulación, etc., deberán tener las mismas características constructivas y mantenerse en las mismas condiciones higiénicas y sanitarias que se ha indicado para las cámaras frigoríficas, en el capítulo correspondiente.

4. **Locales de trabajo:** Los locales donde se efectúan las tareas de despostado, charqueado, etc., de las mismas características constructivas especificadas para las cámaras frigoríficas, deberán ser mantenidos en toda época a una temperatura que no exceda los 8º C. En estos locales las paredes y techos, así como los pisos en las partes accesibles, deberán ser tratados con cal en la misma forma y asiduidad que se ha indicado para las cámaras de enfriamiento en el capítulo IX, apartado 3 e. En cada local de trabajo, habrá suministro de agua fría y caliente y sobre las mesas de trabajo el suministro de las dos, por separado o mezcladas, con canilla de descarga o con rociador. En los locales de trabajo, cualquiera sea el destino de los productos que se traten y cualquiera sea la etapa del proceso que se cumpla, está prohibido el uso de aserrín en los pisos, que deberán mantenerse permanentemente limpios, lavados sin substancias extrañas y sin resto alguno de carnes o derivados.

5. **Ventilación:** Todos los locales donde se trabajen productos comestibles, si no poseen equipos de acondicionamiento de aire que aseguren su pureza y oxigenación, deberán tener ventilación por aberturas en las paredes o aberturas cenitales. En cualquiera de estos casos las aberturas tendrán una superficie mínima de 1,00 m2. por cada 60 m3. de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, los ventiladores instalados deberán tener capacidad, de acuerdo a los datos suministrados por el fabricante de los mismos, suficiente como para provocar la renovación del aire ambiente cinco veces por hora. Todas las aberturas de ventilación y las puertas de comunicación con otros locales deberán estar protegidas totalmente con malla de alambre Nº 16 o más cerrada. Las puertas de malla tendrán dispositivo a resorte o a gravedad que las cierre automáticamente cuando no se usan para el pasaje de personas o medios de transporte interno.

6. **Iluminación:** Los locales de trabajo deberán tener iluminación artificial por medio de una lámpara incandescente de 200 W. u otro de poder lumínico equivalente, cada 20 m2. de superficie como mínimo, colocadas a no más de 2 m. de altura sobre las mesas o equipos de trabajo.

7. **Eliminación de subproductos:** Todos los restos del trabajo en estos ambientes, huesos, recortes, tendones, sebos, etc., deberán ser eliminados de los locales de trabajo a medida que se vayan obteniendo y transportados en bandejas o carros reglamentarios al departamento de grasería o de subproductos, comestibles o incomestibles, según el caso.

CAPITULO XI

Condiciones Reglamentarias para medios de transporte

XI. 1. Todos los medios de transporte para las carnes destinadas a la exportación o tráfico federal entre cualquiera de los establecimientos clasificados en el Digesto o entre cualquiera de ellos y el puerto de embarque responderán a las exigencias de este capítulo.

2. **Rieles y ganchos:** Las carnes enfriadas, en cuartos o medias reses, se transportarán siempre suspendidas con ganchos de los rieles de los medios de transporte. El gancho podrá estar colocado en el hueso de la cadera o en el garrón del cuarto o la media res.

Las carnes congeladas con o sin hueso podrán transportarse suspendidas o en estiba dentro de los medios de transporte.

Los ganchos y los rieles de los medios de transporte, así como las bandejas, moldes, etc., usados en los medios de transporte responderán a las mismas exigencias técnicas en cuanto a material de construcción, estado de conservación y limpieza que se han especificado en el capítulo sobre equipos.

3. **Tipo constructivo:** Los medios de transporte, camiones, vagones de ferrocarril, bodega de embarcación o compartimiento de avión, tendrán las paredes, piso y techo, por el lado interno totalmente revestidas de chapa de acero inoxidable, aluminio duro, anodizado, o de hierro estañado. El lado interno de las puertas estará igualmente tratado. Se admitirá planchas de material plástico con las mismas limitaciones indicadas al tratar de los equipos en el interior de los establecimientos.

Si las paredes y/o pisos están protegidos con maderas puestas por encima del material de recubrimiento, éstas maderas deberán ser fácilmente desmontables por operarios comunes para su limpieza. Serán maderas que no despidan olor ni destiñan y que no se astillen.

Todo el interior de los medios de transporte habilitados deberán ser lavados con agua caliente y substancias detergentes y luego tratados con solución bactericida y antimicótica después de cada uso. Antes de embarcarse cualquier partida la Inspección Veterinaria deberá comprobar el estado higiénico del medio de transporte y no se procederá a cargar ningún producto si no se encuentra en condiciones inobjetables y con la evidencia de haber sido efectuado el lavado reglamentario.

4. **[illegible] de [illegible]:** No se permitirá el transporte de carnes, menudencias y derivados apoyados directamente sobre el piso, tenga o no protección de madera; los trozos de carne, menudencias o derivados de faena que por su tamaño o naturaleza no puedan transportarse colgados de riel y que no tengan envase de protección, deberán transportarse acondicionados en bandejas del mismo material y tipo ya indicado. Las bandejas de transporte deberán tener asas, estando totalmente prohibido el manipuleo de los productos por personal que no esté afectado al servicio del establecimiento y no cumpla con las normas higiénicas establecidas para este personal. Tanto en el punto de expedición como en el de recepción, las carnes que no estén recubiertas por envases de protección, textil o de otro tipo, y que deban ser llevadas a mano (cuartos y medias reses) serán manejadas únicamente por personal del establecimiento.

5. **Puertas:** Las puertas de los medios de transporte serán siempre del tipo frigorífico. El cierre de las puertas en todos los lados de su perímetro deberá ser hermético por doble contacto con dos burletes [illegible], de goma, plástico u otro material igualmente lavable y desinfectable. El zócalo de la puerta debe estar a la misma altura que el piso del vehículo o más bajo para el fácil escurrido de las aguas de lavado. En ningún caso los rieles pasarán a través de la puerta, la que no debe tener orificio alguno.

El sistema de cerradura de la puerta debe asegurar la presión de la misma contra el marco y tener un dispositivo para enganche del precinto. Este debe ser colocado en forma tal que no pueda romperse ni desprenderse durante el viaje y llevará letras y números de identificación que deberán coincidir con el certificado de expedición emitido por el Inspector Veterinario en el punto de origen.

Como ya se ha establecido en el capítulo correspondiente, el estado del precinto deberá ser verificado por el Inspector Oficial en el punto de recepción, ya sea un establecimiento o el puerto de embarque.

Cuando los medios de transporte deben recorrer zonas con rutas no pavimentadas, todo el perímetro de las puertas en su unión con el marco, o entre las hojas de las puertas, deberá ser sellado con papel engomado o material similar, en el punto de origen.

6. **Limitaciones del transporte:** En los medios de transporte en que carguen carnes, menudencias o derivados comestibles, está absolutamente prohibido transportar ningún otro producto, derivado de la carne o no, lo mismo que personas o cualquier clase de animal vivo. También está prohibido transportar en el mismo ambiente que los productos comestibles, prendas de vestir, botas, cajones o recipientes que no sean los especificados para el transporte de los productos comestibles, productos químicos de ninguna naturaleza o recipientes con combustible.

Si se transportaran bandejas superpuestas, todas las que tengan una bandeja arriba, deberán llevar tapa del mismo material y en las mismas condiciones higiénicas que las bandejas.

La Inspección Oficial en el punto de recepción, deberá anular el certificado de exportación correspondiente a todo producto que llegue con alguna de las siguientes condiciones:

—Deficiencias de temperatura, según ya lo especificado en el capítulo correspondiente.
—Violación del precinto.
—Alteración de cualquier naturaleza en el certificado veterinario de expedición.
—Condiciones antirreglamentarias de la disposición de la carne.
—Condiciones antirreglamentarias del medio de transporte.

CAPITULO XII

Condiciones reglamentarias de las fábricas

XII. 1. Todas las operaciones que se realicen para carnes destinadas a la exportación o tráfico federal en cualesquiera de las formas de la técnica para su conservación, deshidratadas, saladas, embutidos, envasadas, etc., deberán llevarse a cabo en establecimientos con habilitación nacional e Inspección Veterinaria permanente.

En las fábricas deberán cumplirse las mismas condiciones reglamentarias indicadas en los capítulos correspondientes en las playas de faena, cámaras frigoríficas, equipos, medios de transporte, etc.

El personal estará sometido al mismo régimen de higiene personal y de vestuario.

Los locales donde se preparen las carnes en cualquier etapa del proceso, deberán estar en las condiciones reglamentarias indicadas para los locales similares en los otros establecimientos.

Independientemente de los detalles de la técnica industrial que corresponda a cada proceso, la Inspección Veterinaria deberá cumplir y hacer cumplir en las fábricas, todas las condiciones reglamentarias de higiene y sanidad indicadas en el Digesto.

Toda la circulación interna de las carnes en las fábricas, deberá hacerse asimismo en locales en condiciones reglamentarias.

CAPITULO XIII

Condiciones Reglamentarias para el personal de inspección y operarios

XIII. 1: Sólo tendrán acceso a las playas de faena, los funcionarios de la Junta Nacional de Carnes con misión asignada en ellas, el personal destacado en el establecimiento por Agricultura y Ganadería de la Nación y los funcionarios y operarios del establecimiento. En cualquier local de un establecimiento habilitado, de cualquier naturaleza y tipo que sea, está absolutamente prohibido el acceso o permanencia de personas distintas a las mencionadas en el párrafo anterior, si no media una autorización previa de la Inspección Veterinaria Nacional destacada en el establecimiento.

Para toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de faena o de trabajo de carne, o cámaras frigoríficas, de un establecimiento habilitado, sea o no funcionario, operario o Inspector, rige la prohibición terminante de fumar, tocar en cualquier modo las carnes o subproductos comestibles, si no es su tarea específica, y existe la obligación de estar dentro de esos locales equipados con la indumentaria reglamentaria.

Ninguna persona ajena al establecimiento, que accidentalmente se encuentre en uno de estos locales, aun con autorización de la Inspección Veterinaria, podrá interferir en forma alguna en las tareas que se estén realizando.

Del cumplimiento estricto de estas disposiciones son responsables ante la autoridad competente, los propietarios del establecimiento y el Inspector Veterinario.

2. **Estado sanitario del personal:** No podrán trabajar en tareas que impliquen el contacto con los productos comestibles, en cualquier etapa del proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas de cualquier naturaleza.

En aquellos casos en que los síntomas de enfermedad infecto-contagiosa no sean evidentes para el Inspector, pero que sospeche su existencia, exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.

3. **Higiene del personal:** Antes de comenzar las tareas de cada día o a cada cambio de turno, los obreros pasarán forzosamente por los baños, especificados más adelante, y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurran al baño.

Todo personal destinado a tareas de troceado, despostado o charqueado de carne, o el personal de las fábricas de chacinados y de conservas, está obligado a lavarse las manos con cepillo de uñas de cerda o paja dura; todo este personal, femenino o masculino, deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino destinado a estas tareas no se les permitirá usar las uñas pintadas, mientras están trabajando.

4. **Agua para beber:** En todo local de cualquier establecimiento donde operen normalmente veinte personas más, deberá disponerse una canilla especial con agua potable para bebida, por cada . inte personas que trabajen normalmente en ...

5 Pileta lava manos: En todos los ambientes donde se trabajen las carnes, en cualquiera de las etapas del proceso, incluida playa de faena, y exceptuadas las cámaras frigoríficas propiamente dichas, se dispondrá piletas lava manos; éstas podrán ser de tipo individual o piletones corridos; en cualquiera de los casos la capacidad de pileta debe ser de por lo menos 40 cm. por 40 cm. por 20 cm. por cada treinta personas que operan en ese ambiente; las piletas estarán servidas con agua fría y caliente, con o sin mezclador. Las canillas serán de por lo menos ½" y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 30 cm. de altura sobre el borde superior de la pileta. El accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra para abrir y cerrar con el antebrazo. Durante las horas de trabajo deberá haber jabón disponible, líquido, en polvo o en pastilla, en cada pileta. No está permitido el uso de toalla de tela, debiendo usarse para el secado elementos que se destruyan con el uso inmediato, o equipos de aire caliente u otro elemento cualquiera que no pueda en ninguna forma acumular suciedad o transmitirla de un obrero a otro.

Las piletas lava manos deberán ser limpiadas prolijamente a cada cambio de turno del personal. La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red cloacal del establecimiento por junta sifónica; en ningún caso podrán descargar a través de los canales de limpieza que existan en el piso de las playas de faena.

6 **Esterilizadores:** En las playas de faena, además de las piletas ya mencionadas, deberán disponerse equipos para esterilizar las herramientas, utensilios y manos del personal, cuando accidentalmente hayan estado en contacto con carnes afectadas de enfermedades infectocontagiosas. Estos equipos estarán ubicados próximos a los puntos de Inspección Veterinaria de la playa de faena y tendrán suministro de agua fría, agua caliente y vapor, y una fuente de agua clorada o con otro antiséptico que oportunamente apruebe la Inspección Veterinaria. Además de los esterilizadores ubicados en los puntos de Inspección Veterinaria, habrá otros iguales junto a las piletas lava manos, en proporción de uno por cada veinte obreros o fracción de veinte. La descarga de los recipientes de esterilización será directa a la red cloacal del establecimiento por juntas sifónicas y en ningún caso podrán descargar a través de los canales de limpieza o derramar su contenido en el piso.

7. **Indumentaria:** Todo personal que trabaje en relación directa con las carnes o actúe en los ambientes de faena o de trabajo de los establecimientos, sean mataderos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de embarque, deberá estar vestido con blusas, guardapolvos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios; estas prendas serán de tela blanca, y en los casos que la índole de la tarea lo requiera, llevarán por encima de esa prenda, y no en substitución de la misma, otra prenda de protección impermeable. Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Inspector Veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no estén en esas condiciones. Cuando las prendas hayan estado accidentalmente en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas, deberán ser cambiadas y después de lavadas, esterilizadas.

El personal de trabajo en contacto con las carnes en cualquier local y en cualquiera de las etapas de proceso, deberá llevar la cabeza cubierta con birretes o cofias, según sean, hombres o mujeres, que cubran lo más posible el cabello; estas prendas serán de tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente desinfección de las blusas o delantales.

Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado, deberán ser de cuero o de goma; en ambientes donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán botas de cuero o de goma. Solamente en aquellos locales donde se trabajan las panzas y tripas se permitirá el uso de calzado con suela de madera, pero todas las otras partes de ese calzado deberán ser de goma o cuero. Antes de comenzar las tareas de cada día, el calzado debe estar limpio y especialmente libre de restos de tierra o estiércol.

8 **Vestuarios:** Cada establecimiento dispondrá de locales especialmente destinados para que el personal cambie sus ropas. Los vestuarios estarán directamente vinculados a los baños. En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente para que puedan sentarse simultáneamente hasta el veinte por ciento de los operarios que los usen. Para cada operario debe haber un armario ejecutado en madera, en chapa metálica o en mampostería, o con la combinación de cualquiera de estos materiales, con puerta con ojales para poner candado; cada armario medirá por lo menos 30 cm. de profundidad por 70 cm. de alto y 30 cm. de frente, u otras medidas que den un volumen utilizable equivalente.

9. **Baños:** Cada establecimiento dispondrá de locales especialmente destinados para el personal, para su higiene y necesidades fisiológicas. Los baños del personal y, asimismo, los vestuarios, estarán separados por sexo. En los baños del personal masculino se instalarán mingitorios en número de uno cada treinta obreros o fracción de treinta, y retretes en cantidad de uno cada veinte obreros o fracción de veinte. En los baños del personal femenino se instalarán retretes en número de uno por cada quince obreras o fracción de quince. En ambos casos los retretes formarán cada uno un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de 2,20 cm., que no llegarán hasta el cielorraso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio, sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local.

En los locales para baños, para los dos sexos, habrá duchas con agua fría y caliente en proporción de una por cada veinte obreros o fracción de veinte, los recintos de las duchas deben ser distintos que los recintos de los retretes.

En los locales de los baños habrá lavatorios del tipo y dimensión ya descriptos en el apartado 5, de este capítulo, y en proporción de uno por cada diez obreros o fracción de diez: tendrán agua fría y caliente con o sin mezclador y tendrán descarga directamente a la red cloacal del establecimiento por junta sifónica. La boca de descarga de las canillas estará a por lo menos 30 cm. de altura sobre el nivel del borde de la pileta. Deberá haber siempre jabón disponible para el uso de los obreros.

10. **Desinfección del calzado:** La disposición constructiva de los locales para baños debe ser tal que los obreros al transitar desde ellos a los locales de trabajo, deban forzosamente caminar por un pasaje de por lo menos 4 m. de largo por 1 m. de ancho, cuyo piso, en su totalidad, debe formar un receptáculo de por lo menos 1 cm. de profundidad con respecto al nivel de los otros pisos; este receptáculo deberá contener una película de por lo menos 5 mm. de profundidad, de substancias antisépticas, tipo fenólicas u otras aprobadas por la Inspección Veterinaria, para la desinfección de la suela del calzado; esta película puede ser reemplazada por un felpudo o camino de yute o fibra textil similar que cubra totalmente el piso del receptáculo y que se debe mantener permanentemente impregnado de la substancia antiséptica.

11. **Tipo constructivo:** Los baños y vestuarios del personal obrero deberán estar netamente separados por un ambiente de transición de los demás locales del establecimiento. Los pisos deberán ser firmes, con revestimiento de mosaico o de cemento alisado con drenaje propio del agua de lavado, hacia la red general del establecimiento, por pileta de piso con junta sifónica y rejilla removible, pero sujeta con tornillos. El piso tendrá una pendiente mínima del tres por ciento (3 cm/m) hacia la boca de descarga. Las paredes estarán recubiertas de azulejos o con enlucido de cemento hasta una altura mínima de 2 m. Todos los días, después de las tareas del personal, los baños y vestuarios deberán ser lavados con agua y detergente y los pisos serán tratados con solución antiséptica después de cada lavado.

12. **Ventilación:** Los locales para vestuarios y baños deberán tener ventilación directa al exterior, cenital o por ventanas, en proporción mínimo de 1 m.2 de abertura por cada 20 m.3 de ambiente a ventilar. Todas las aberturas deberán estar cubiertas totalmente con malla de alambre Nº 16 o más cerrada, que deberá mantenerse intacta, por reposición o arreglo de inmediato a cualquier rotura.

13. **Puertas:** Las puertas de los baños o vestuarios, hacia el ambiente de transición a los locales de trabajo, deberán estar protegidas por malla de alambre Nº 16 o más cerrada, que tendrá dispositivo a resorte o gravedad para su cierre automático. Las puertas de los ambientes de transición hacia los locales de trabajo, deberán ser de cierre total de las aberturas y se deberán mantener permanentemente cerradas cuando no circule ninguna persona.

Las puertas de los recintos para retretes y duchas, tendrán su dintel a no más de 2,20 m. desde el nivel del suelo y la parte inferior de las mismas quedará a por lo menos 20 cm. por arriba del piso del local. Estas puertas serán mantenidas pintadas y limpias en toda circunstancia.

14. **Aprobación:** Toda la instalación sanitaria de baños, retretes y lavatorios deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Nación. Si en la localidad donde está instalado el establecimiento hay dependencias de Obras Sanitarias de la Provincia respectiva, y no de la Nación, se usarán las normas provinciales. En cualquiera de los casos el establecimiento deberá obtener la aprobación oficial de la dependencia que corresponda, respecto de su instalación sanitaria. Esta aprobación formará parte de la documentación técnica que de cada establecimiento mantendrán registrada las autoridades competentes. Antes de la habilitación final de cualquier establecimiento, las autoridades competentes deberán tener a la vista la mencionada aprobación.

15. **Comodidades para los funcionarios de la Junta Nacional de Carnes y de Agricultura y Ganadería de la Nación.**

15.a. Cada establecimiento dispondrá, para la actuación de los funcionarios mencionados, de las siguientes comodidades mínimas:

—una habitación para escritorio, con vinculación directa, o por camino protegido de la lluvia, a la playa de faena y demás locales del establecimiento.

—un laboratorio y sus implementos normales.

—cuando en el establecimiento se faenen cerdos, directamente vinculados a la habitación anteriormente descripta, se dispondrá el recinto para examen con triquinoscopio. En este recinto, que tendrá paredes azulejadas, deberá existir una mesada cubierta con acero inoxidable, y una pileta con agua fría, caliente y vapor para esterilización y luz artificial de por lo menos 100w.

—una habitación para cuarto de vestir.

—un baño con lavatorio, inodoro y ducha con servicio de agua caliente y fría.

—una mesa escritorio con cajones con cerraduras, dos sillas, un armario metálico con cerradura para guardar carpetas, libros, etc.

—todas las herramientas, útiles, aparatos de inspección, vestuarios, etc., que, según la importancia y características del establecimiento determine en cada caso la autoridad competente de la que dependa el funcionario.

15.b. En los establecimientos en pequeña escala, y si las autoridades competentes en cada caso lo aprueban, las comodidades indicadas podrán ser de uso común para los funcionarios de ambas dependencias.

15.c. Cuando los establecimientos se encuentren en zonas rurales, sin medios de transporte público, el establecimiento deberá tomar a su cargo el traslado del Inspector Veterinario hasta y desde la planta industrial.

15.d. Si el establecimiento dispusiera de vivienda para los funcionarios, ésta deberá tener comodidades para la familia de los mismos; en cada caso las autoridades de las que dependa el funcionario aprobarán la vivienda, antes de resolver la instalación en ella del funcionario respectivo.

APENDICE

I - Elaboración de carnes deshidratadas (Tasajo)

Los establecimientos donde se elaboren carnes deshidratadas, deberán responder en todos sus aspectos, en cuanto a ubicación, tipo constructivo, higiene y sanidad, a las condiciones reglamentarias establecidas en el Capítulo XII del Digesto, válido para todas las fábricas.

Con destino a mercados extranjeros, sólo se admitirán carnes deshidratadas por métodos técnicos industriales (calor, frío, alto vacío, etc.), excluyéndose las carnes que se hayan deshidratado por medios naturales, aire y sol. Los locales y equipos que se usen en los procesos industriales para la deshidratación de carnes destinadas a mercados extranjeros, así como el personal destinado a ese trabajo, deberán en un todo responder a las condiciones reglamentarias del Digesto.

Independientemente de las indicaciones y especificaciones que el establecimiento haya recibido de sus compradores, del país o extranjero, no podrá usarse ninguna substancia de preservación agregada a las carnes, sin previa autorización de las autoridades competentes.

Las carnes deshidratadas destinadas al consumo interno podrán ser obtenidas por medios naturales, aire y sol, siempre que el sitio en que se efectúe la operación responda a las siguientes condiciones reglamentarias:

—Estará directamente vinculado a los locales donde se preparan las carnes por lugar de tránsito pavimentado y tendrá los costados y la parte superior totalmente cerrados en todas sus aberturas por malla de alambre Nº 16 o más cerrada.

—El lugar de tránsito entre el establecimiento y el recinto de deshidratación, tendrá asimismo todas sus aberturas cerradas con malla de alambre Nº 16 o más cerrada.

—Todos los espacios alrededor del recinto de deshidratación y del lugar de tránsito estarán cubiertos de manto vegetal verde o se tratarán con elementos impermeabilizantes que impidan el levantamiento de polvo.

—Los costados del recinto y del lugar de tránsito, la unión entre paños de malla y los zócalos de las puertas, tendrán forma o dispositivos que impidan de modo total el acceso de roedores, pájaros o animales de cualquier especie.

—Los equipos de transporte interno, medios de suspensión de las carnes, soportes, ganchos, etc., serán metálicos y deberán responder a las condiciones reglamentarias fijadas para los equipos en el capítulo VII del Digesto.

—Cada vez que la Inspección Veterinaria observe dentro del recinto de deshidratación la presencia de cualquier insecto, exigirá que se proceda a su eliminación empleando cualquier método que no deje residuos tóxicos en ninguna parte del equipo.

—El envasado de las carnes deshidratadas se hará de acuerdo con las reglamentaciones vigentes de Agricultura y Ganadería de la Nación.

—Todo el manipuleo de las carnes deshidratadas deberá ser llevado a cabo por personal en las condiciones de sanidad e higiene fijadas en el Capítulo XIII del Digesto.

II - Elaboración de embutidos y productos afines (chacinados)

Los establecimientos donde se elaboren chacinados, deberán responder en todos sus aspectos, a las condiciones reglamentarias establecidas en el Capítulo XII del Digesto.

Queda en vigencia en todo lo que no se oponga a las especificaciones del Digesto y en todas aquellas partes no especificadas en él, el reglamento aprobado por Decreto Nº 31.952 del 17 de diciembre de 1949.

No podrá habilitarse ninguna fábrica de chacinados que no esté encuadrada en las Condiciones Reglamentarias del Digesto, aun cuando pudiera encuadrarse dentro del reglamento citado.

III - Condiciones Reglamentarias de los Establecimientos que Faenan para el Consumo de las Poblaciones del Interior del País

Estas condiciones reglamentarias serán de aplicación para todos los establecimientos que faenan sólo para el consumo de la localidad, departamento o partido en que se hallen ubicados, sean de propiedad de particulares o de alguna entidad oficial, como municipalidad, provincia, grandes reparticiones, etcétera.

Las carnes provenientes de estos establecimientos no podrán destinarse en ningún caso al tráfico federal o a exportación, si los establecimientos no están en las condiciones reglamentarias que para ello exige el Digesto.

Para el tráfico dentro de una misma provincia, pasando de un departamento o partido a otro, si la distancia a recorrer es de 100 km. o más, los establecimientos deberán enfriar hasta 0ºC las carnes a transportar y los medios de transporte deberán estar en las condiciones reglamentarias establecidas para estos vehículos en el Digesto.

Define la categoría del establecimiento la cantidad de reses faenadas normalmente por día, a saber:

—**Primera categoría:** 31 o más reses mayores o su equivalente en reses menores, considerándose al solo efecto de ese cómputo, 2 porcinos o 4 ovinos, equivalentes a 1 vacuno.

—**Segunda categoría:** 16 y hasta 30 reses mayores o su equivalente como se indica más arriba.

—**Tercera categoría:** 1 y hasta 15 reses mayores o su equivalente como se indica más arriba.

Los establecimientos de primera categoría deberán contar como mínimo con las siguientes dependencias e instalaciones:

a) corrales de descanso para la hacienda a faenar;
b) corrales de aislamiento para animales en observación veterinaria, separados de los demás corrales por un camino o pasaje de no menos de 2 m. de ancho;
c) manga, baño, de inmersión o por aspersión y pediluvio;
d) playa de matanza con cajón de volteo, guinche para izar a riel, riel de sangrado, catre de degüello, escaldador cuando se faenen cerdos, riel para evisceración y para oreo;
e) local separado para limpieza y clasificación de subproductos;
f) local separado para triperías y mondongos;
g) ganchera de clasificación y plataforma de entrega de las medias reses con riel a una altura no menor de 3.30 m. sobre el suelo;

h) local separado para lavado y acondicionamiento de cueros y su eventual conservación;
i) horno para cremación de decomisos sanitarios, o digestor a presión con vapor a no menos de 3 atm.;
j) dependencias para la inspección sanitaria con comodidades de laboratorio;
k) baños y vestuarios para el personal en la proporción y condiciones mínimas que establece el Digesto para las playas de matanza.

La playa de faena tendrá una altura mínima de 4,70 m., los materiales a emplear en su construcción, así como la ventilación y dispositivos para eliminación del agua de lavado, deberán responder a las condiciones reglamentarias que establece el Digesto para playas de faena.

Todas las mesas e implementos que se usen en la playa de faena, deberán ser metálicos, desmontables y perfectamente higienizables.

Todo el establecimiento, excepto los corrales, deberá estar cerrado con un cerco perimetral como se establece en el capítulo correspondiente del Digesto.

El agua usada para la limpieza en playa de faena deberá llegar a la misma con una presión mínima equivalente a una altura de 10 m. sobre el nivel del piso de la playa. En todos los casos el agua a usar deberá ser declarada potable por las autoridades sanitarias correspondientes.

Las aguas servidas deberán ser eliminadas por canalización cerrada o abierta hasta los medios de recepción, sean redes cloacales o receptáculos naturales. En todos los casos deberán cumplirse las exigencias de las autoridades sanitarias competentes en la localidad. Cuando el receptáculo final sea un lago o laguna o cualquier depresión del terreno en el cual las aguas permanezcan estancadas, deberán ser tratadas previamente para la separación de las substancias sólidas y la reducción de la demanda bioquímica de oxígeno hasta los límites que las autoridades sanitarias competentes indiquen en cada caso.

Para los establecimientos de Segunda Categoría se exigirán los mismos requisitos fundamentales que para los de Primera Categoría, indicados en los apartados a), d), g), i) y j).

Deberán además tener un mínimo de comodidades sanitarias para el personal, separadas de la playa de faena; tendrán también un cerco perimetral en la forma indicada para los de Primera Categoría y el agua para lavado responderá a las mismas condiciones.

Los establecimientos de Segunda Categoría no podrán funcionar dentro del ejido urbano de ninguna población.

Los establecimientos de Tercera Categoría, responderán a las siguientes exigencias mínimas:

- tendrán corral encierro para las reses a faenar;
- el sitio de faena estará techado y tendrá piso firme, impermeabilizado con pendiente mínima del 4 % hacia un canal colector que evacuará las aguas servidas hacia un desagüe natural o hacia pozo absorbente que deberá ser tapado;
- los residuos de faena deberán ser quemados o enterrados el mismo día de la faena;
- El local de matanza deberá tener cerco perimetral como el indicado más arriba;
- deberán contar con agua para el lavado, de pozo o bomba, en cantidad suficiente para lavar las reses y para limpiar la playa de faena.

CONCURSOS

ANTERIOR

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Secretaría de Obras Públicas

Expediente 1.160/62

RESOLUCION Nº 410 — Bs. As., 2/8/62

VISTO lo dispuesto por el punto 29º del Decreto Nº 9.530/58 (B. SEOP.) número 3.844) y normas complementarias y, CONSIDERANDO: Que por decretos números 6.557 y 9.962/61 se aprobaron las estructuras básica y orgánica de la Secretaría de Estado de Obras Públicas, respectivamente; Que, razones imperiosas del servicio y de buen ordenamiento administrativo, hacen necesaria la cobertura de cargos vacantes de la clase "A" —Grupo I— (personal superior), en distintas reparticiones centralizadas del expresado organismo, con arreglo a las disposiciones del decreto Nº 9.530/58; Por ello y atento a lo determinado por decreto Nº 3.945 de fecha 4 de mayo último;

El Ministro de Obras y Servicios Públicos, Resuelve:

1º — Llamar a concurso de antecedentes par el día 20 de setiembre de 1962, a fin de cubrir los siguientes cargos del Escalafón General, de acuerdo con las determinaciones del Decreto Nº 9.530/58 y normas complementarias:

Clase "A" —Grupo I—: Director Nacional de Arquitectura

Clase "A" —Grupo I—: Director Nacional de Construcción de Elevadores de Granos.

Clase "A" —Grupo I—: Director General de Personal y Servicios Generales.

2º — La recepción de solicitudes para intervenir en este concurso se realizará hasta el día 4 de setiembre de 1962 inclusive, quedando el mismo circunscripto a los agentes de la Secretaría de Estado de Obras Públicas que revistan en la Clase "A" —Grupos I a V— (Decreto número 3.331/61 - Art. 1º) y Clase "C" (Decreto Nº 8.725/61 - Art. 1º), de conformidad con las normas y condiciones aprobadas por resolución Nº 320/60 y complementarias y números 1.677/60, 83/61 y 84/61, según corresponda, y disposiciones que, sobre concursos, determina el Decreto Nº 9.530/58 y normas complementarias.

3º — A partir del momento del cierre de la recepción de solicitudes y por el término de dos (2) días hábiles, se publicará en el Boletín de la Secretaría de Estado de Obras Públicas, la nómina de los funcionarios participantes en el concurso respectivo, a los efectos de la pertinente notificación de los funcionarios residentes en la Capital Federal y Gran Buenos Aires y, para la eventualidad de cualquier reclamo que se desee interponer, para el cual se dispondrá de un término de tres (3) días hábiles. Para los funcionarios residentes en el interior del país la notificación se hará por carta certificada, radio o telegrama colacionado.

4º — Las solicitudes e informes para intervenir en los referidos concursos, se facilitarán en la Dirección General de Personal y Servicios Generales, sita en la Avenida 9 de Julio 1925, tercer piso, Capital Federal, en lo que respecta a los funcionarios residentes en la Capital Federal y Gran Buenos Aires y en las dependencias donde desempeñan sus tareas, en lo concerniente a los funcionarios destacados en el interior del país.

Las citadas solicitudes podrán ser presentadas personalmente o enviarse mediante carta certificada con aviso de retorno.

5º — La Junta Examinadora para los concursos a que se refiere la presente resolución, será presidida por el suscripto e integrada por los siguientes funcionarios en carácter de vocales:

Señor Director Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables; Ingeniero Roberto Pedro Maresca.

Señor Director General de Administración: Cont. Antonio Mastropasqua.

Señor Director General de Asuntos Jurídicos: Doctor Eduardo Julio Ferrer Moyano.

Señor Director General de Obra Social: Señor José Bembhy.

Señor Asesor Administrativo: Ingeniero Julio Fernando García.

Señor Asesor en Planeamiento: Ingeniero Julio Antonio Ferrer.

6º — Publíquese en el Boletín de la Secretaría de Estado de Obras Públicas, por el término de tres (3) días y, pase a la Dirección General de Personal y Servicios Generales a fin de que gestionen la publicación en el Boletín Oficial, por igual término.

Crivelli.

e.14/8-Nº 6.775-v.16/8/62
e.20/8-Nº 6.775-v.20/8/62

AVISOS OFICIALES

ANTERIORES

TRIBUNAL DE CUENTAS DE LA NACION

Por mandato del Tribunal de Cuentas de la Nación, se cita, llama y emplaza a RODOLFO ENRIQUE ARNOLD para que dentro del término de treinta días, contados desde la publicación de este edicto, comparezca por sí o apoderado, a presentar sus descargos y constituir domicilio en el juicio de responsabilidad que se le instaura por resolución 3070 de fecha 7/9/56, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por derecho en caso de incumplimiento. — César Aguirre Legarreta, secretario.

e.16/8-Nº 6.811-v.20/8/62

INTENDENCIA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

En cumplimiento del artículo 3º de la ley de pavimentación Nº 11593 y del artículo 9º de su ordenanza reglamentaria 4600 se cita a los propietarios de los inmuebles con frente a las calles: Avda. Belgrano, de Av. Entre Ríos a Saavedra; Avda. Entre Ríos, de Avda. Belgrano a San Juan; Cochabamba, de Santiago del Estero a Avda. Entre Ríos: Matheu, de Estados Unidos a Constitución; México, de San José a Avda. Entre Ríos; 15 de Noviembre de 1889, de Paraná a Avda. Entre Ríos, para que comparezcan ante la Dirección General de Catastro y Vía Pública, calle Balcarce 278, a fin de verificar la extensión, forma y límites asignados a sus respectivos inmuebles, fijándose, para tal objeto, un plazo improrrogable de diez (10) días a contar de la fecha

Expirado este plazo y durante los cinco (5) días subsiguientes, deberán formularse las reclamaciones referentes al prorrateo del costo de las obras ante la Administración de Pavimentos, calle Sarmiento 1901, donde estarán a disposición de los contribuyentes los diagramas y planillas de liquidación.

La falta de presentación dentro de los términos citados, dará por consentidas y conformes las referidas operaciones y anulará cualquier reclamación que en lo sucesivo se interponga. — El Secretario de Hacienda y Administración.

e.16/8-Nº 6.810-v.16/8/62
e.20/8-Nº 6.810-v.24/8/62
e.27/8-Nº 6.810-v.30/8/62

En cumplimiento del artículo 3º de la ley de pavimentación Nº 11.593 y del artículo 9º de su ordenanza reglamentaria 4.600, se cita a los propietarios de los inmuebles con frente a las calles: Av. Cabildo, de Dorrego a Federico Lacroze; Av. Triunvirato, de Avda. El Cano a Donado, para que comparezcan ante la Dirección General de Catastro y Vía Pública, calle Balcarce 278, a fin de verificar la extensión, forma y límites asignados a sus respectivos inmuebles, fijándose, para tal objeto un plazo improrrogable de diez (10) días a contar de la fecha.

Expirado este plazo y durante los cinco (5) días subsiguientes, deberán formularse las reclamaciones referentes al prorrateo del costo de las obras ante la Administración de Pavimentos, calle Sarmiento 1901, donde estarán a disposición de los contribuyentes los diagramas y planillas de liquidación.

La falta de presentación dentro de los términos citados, dará por consentidas y conformes las referidas operaciones y anulará cualquier reclamación que en lo sucesivo se interponga. — El Secretario de Hacienda y Administración.

e.9/8-Nº 6.675-v.10/8/62
e.13/8-Nº 6.675-v.16/8/62
e.20/8-Nº 6.675-v.24/8/62

En cumplimiento del artículo 3º de la ley de pavimentación Nº 11,593 y del artículo 9º de su ordenanza reglamentaria 4.600, se cita a los propietarios de los inmuebles con frente a las calles: Av. Juan Bautista Alberdi de Av. San Pedrito a Av. P. Moreno, José Hernández de Av. Cabildo a Av. El Cano, Av. El Cano de Alvarez Thomas a Vidal y Virrey Del Pino de Av. El Cano a Av. Cabildo, para que comparezcan ante la Dirección General de Catastro y Vía Pública, calle Balcarce 278, a fin de verificar la extensión, forma y límites asignados a sus respectivos inmuebles, fijándose, para tal objeto un plazo improrrogable de diez (10) días a contar de la fecha.

Expirado este plazo y durante los cinco (5) días subsiguientes, deberán formularse las reclamaciones referentes al prorrateo del costo de las obras ante la Administración de Pavimentos, calle Sarmiento 1901, donde estarán a disposición de los contribuyentes los diagramas y planillas de liquidación.

La falta de presentación dentro de los términos citados, dará por consentidas y conformes las referidas operaciones y anulará cualquier reclamación que en lo sucesivo se interponga. — El Secretario de Hacienda y Administración.

e.14/8-Nº 6.776-v.27/8/62

En cumplimiento del artículo 3º de la ley de pavimentación Nº 11.593 y del artículo 9º de su ordenanza reglamentaria Nº 4.600, se cita a los propietarios de los inmuebles con frente a las avenidas: Cabildo de Federico Lacroze a Pampa y Triunvirato de Donado a Pampa, para que comparezcan ante la Dirección General de Catastro y Vía Pública, calle Balcarce 278, a fin de verificar la extensión, forma y límites asignados a sus respectivos inmuebles, fijándose, para tal objeto un plazo improrrogable de diez (10) días a contar de la fecha.

Expirado este plazo y durante los cinco (5) días subsiguientes, deberán formularse las reclamaciones referentes al prorrateo del costo de las obras ante la Administración de Pavimentos, calle Sarmiento 1901, donde estarán a disposición de los contribuyentes los diagramas y planillas de liquidación.

La falta de presentación dentro de los términos citados, dará por consentidas y conformes las referidas operaciones y anulará cualquier reclamación que en lo sucesivo se interponga. — El Secretario de Hacienda y Administración.

e.14/8-Nº 6.777-v.27/8/62

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

Secretaría de Guerra

DIRECCION GENERAL DEL MATERIAL DEL EJERCITO

Por intermedio del Banco Municipal de la Ciudad de Buenos Aires.

Remate Oficial Sin Base:

Vehículos: 6 automóviles Chevrolet "Bel Air", modelo 1959, automóviles de distintos tipos, modelos y marcas, camiones, camionetas, jeeps, motocicletas, bicicletas, etc.

Elementos Varios: Motores, dínamos de distintos tipos, repuestos para automotores, cubiertas, baterías y bidones en desuso, herramientas varias, lonas, toldos, chatarra y materiales en general.

Exhibición: En Monte Chingolo, Camino General Belgrano, Km. 16 a La Plata y Arsenal "Esteban de Luca", Pozos 1807, Capital.

A partir del 20 al 2 de agosto de 1962 inclusive, todos los días hábiles y feriados, de 8 a 12 y de 14 a 18 horas.

Medios de Transporte: A Monte Chingolo: Expreso a La Plata y Colectivo 8 de Nueva Pompeya.

Al Arsenal "Esteban de Luca": Omnibus 150, 151, 160 y 172; colectivos 6, 12 y 213; trolebuses 307, 311, 317 y 323.

Remates: Días 3, 4, 5, 6 y 7 de septiembre de 1962, a las 19 horas, en Esmeralda 660, piso 1º, sala Nº 2.

Informes y Prospectos: En los lugares de exhibición, en el local del Banco Municipal y en Avenida Pte. Figueroa Alcorta 3351, Capital. T. E. 82-8787.

e.8/8 Nº 6.638 v.21/8/62

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

CAJA DE ACCIDENTES DEL TRABAJO
Ley Nº 9.688

Se hace saber por el término de diez (10) días a los herederos que tengan derecho a percibir las indemnizaciones depositadas en esta Caja de Accidentes del Trabajo, Ley 9688, calle Junín número 1060, Capital Federal.

AGUILAR, CLARA MABEL
ANTENAO, JUAN
AUSTIN, ARMON
BERTERO, NORBERTO AUGUSTO
BETTI, RAMON A.
CASTRO, HIPOLITO FIDEL
CHIODINI, CARLOS HERMENEGILDO
COSTAS, MATEO DOLORES
CAÑETE, ROBERTO FRANCISCO
DIAZ, BRUNO
FORTONSKIY, FRANCISCO
FLORES, DEMETRIO
FERRARI, SILVIO
GONZALEZ CABEZA, NORBERTO DEL CARMEN
HEREDIA MARTINEZ, SAVINO H.
JATIP, ALE
LLAMPA, VICENTE
MARTIN, RAUL OSCAR
MARQUEZ, AMADO
MONTAÑO, FRANCISCO SEJAS
OSORIO, SATURNINO
ORTIZ, ELADIO
PERRI, NICOLAS
ROBLEDO, DOMINGO ERNESTO
VIDES, JOSE V.
ZABALA, EMILIANO

e.8/8-Nº 6.639-v.21/8/62

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Secretaría del Transporte

EMPRESA FERROCARRILES DEL ESTADO ARGENTINO

SERVICIO DE ADMINISTRACION

Registro de Establecimientos Industriales y de Contratistas de Obras Ferroviarias

Llévase a conocimiento de las firmas especializadas de la plaza, que la Empresa Ferrocarriles del Estado Argentino ha abierto un registro de interesados en realizar los siguientes trabajos:

Reconstrucción y/o reparación de coches y vagones;
Reconstrucción y/o reparación de locomotoras;
Mantenimiento de locomotoras;
Construcción de locomotoras;
Construcción de coches y vagones;
Remodelación de locomotoras;
Reparación de motores diesel para locomotoras;
Reparación de motores de tracción para locomotoras.
Renovación y/o mantenimiento de vía;
Construcción de vía.

Los interesados podrán presentar hasta el 30 de agosto próximo los formularios habilitados al efecto en el Servicio de Administración, Avenida 9 de Julio 1925, piso 11, oficina Nº 1109, los días hábiles de 12 a 18 horas.

e.7/8-Nº 6.637-v.10/8/62
e.13/8-Nº 6.637-v.16/8/62
e.20/8-Nº 6.637-v.22/8/62

CONVOCATORIA

ANTERIOR

"S"

S. A. LA RAZON

Edit. Emis. Finan. y Comercial

SEGUNDA CONVOCATORIA

No habiéndose llevado a cabo la Asamblea General Ordinaria citada par

ra el 26 de julio de 1962, convócase por segunda vez a los señores accionistas, para el 21 de agosto de 1962, a las 11 horas, en nuestro local social, Avenida de Mayo 729|41, Capital, para tratar el siguiente,

ORDEN DEL DIA:

1º Aumento del capital autorizado;

2º Consideración de los documentos prescriptos en el artículo 347 del Código de Comercio, correspondientes al ejercicio cerrado al 31|3|1962;

3º Distribución de utilidades;

4º Capitalización de parte del saldo de revalúo contable de bienes;

5º Elección de síndicos;

6º Designación de dos accionistas para aprobar y firmar el acta de asamblea. — Buenos Aires, agosto 8 de 1962. — El Directorio.

$ 1.920.— e. 16|8 Nº 17.461 v. 20|8|62

Nota: Se publica nuevamente en razón de haber aparecido con error de imprenta en el Boletín Oficial del 11|8 al 14|8|62.

LICITACIONES NUEVAS

MINISTERIO DEL INTERIOR

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Llámase a Licitación Pública Nº 28, para el día 28 de agosto de 1962, a las 16 horas para contratar la provisión de cien ficheros metálicos, destinados a equipar los distintos Juzgados Electorales.

El acto tendrá lugar en la División Licitaciones, Adquisiciones y Contratos, calle Moreno 711, planta baja, Capital Federal, en la fecha y hora señaladas, donde se suministrarán a los interesados, los pliegos de condiciones e informes referentes al mismo. — El Director General de Administración.

e. 20|8 Nº L-6.838 v. 22|8|62

MINISTERIO DE ECONOMIA

Secretaría de Hacienda

Secretaría de Hacienda de la Nación DIRECCION GENERAL DE SUMINISTROS DEL ESTADO Expediente Nº 374.142|62

Llámase a licitación pública para la prov. de alfombra, caminos y carpetas de alfombra de lana tripe cortada. LBNC.

La apertura de las propuestas se realizará el día 30 de agosto de 1962, a las 13.15 horas. — Pliego de condiciones y presentación de propuestas, Hipólito Yrigoyen Nº 1236, Capital.

e. 20|8 Nº L-6.839 v. 22|8|62

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Llámase a licitación pública para la provisión de quince máquinas de calcular eléctricas. — Retiro de pliego de condiciones y presentación de las propuestas, en Reconquista 266|74, División Compras, 5º piso, de 12 a 15.30 horas. Apertura el 21 de setiembre de 1962, a las 16.30 horas.

e. 20|8-Nº L. 6.840-v. 24|8|62

BANCO HIPOTECARIO NACIONAL

Llámase a Licitación Pública Nº 1136, para contratar la construcción de la red externa de agua en el Barrio General José M. Paz, Partido de La Matanza, Provincia de Buenos Aires.

Apertura: 21 de setiembre de 1962, a las 17 horas.

Informes y pliegos: Departamento de Suministros, Defensa 130; 3er. piso, Capital Federal. Presupuesto oficial m$n 2.121.527. Garantía de licitación: m$n 21.215,27.

e. 20|8-Nº L. 6.844-v. 24|8|62
e. 27|8-Nº L. 6.844-v. 31|8|62

Secretaría de Agricultura y Ganadería

Junta Nacional de Granos

Llámase a Licitación Pública Nº 253-P|62; para la contratación de un servicio de vigilancia y seguridad a cumplir en los edificios que ocupa esta Junta Nacional, Paseo Colón 520 y Belgrano 212, de esta Capital, a partir del 15|9|62 al 31|10|63; de acuerdo al pliego de condiciones que se entregará a los interesados en la gerencia de administración y contabilidad, Avda. Pte. R. S. Peña 648, 7º piso, oficina 704; Capital Federal.

El acto de apertura de los sobres que contengan las propuestas se realizará en la gerencia precitada, el día 27 de agosto del año en curso, a las 14 horas.

Buenos Aires, agosto 20 de 1962.

Gerente de administración y contabilidad.

e. 20|8-Nº L. 6.846 v. 22|8|62

JUNTA NACIONAL DE GRANOS Delegación Rosario

Llámase a Licitación Pública Nº 21|61|62, para adquirir cojinetes.

Pliegos e informes: División Contaduría, Córdoba 1437, piso 3º, Rosario.

Apertura sobres: día 27 de agosto de 1962, a las 12 horas, en División precitada.

e. 20|8-Nº L-6.847-v. 22|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 234 P|62, para la adquisición de una báscula para pesar camiones, de acuerdo al pliego de condiciones que se entregará a los interesados en la gerencia de administración y contabilidad, Avda. Pte. R. S. Peña 648, 7º piso, oficina 704, Capital Federal y en las delegaciones Mar del Plata, calle San Martín 2583, 7º piso; Mar del Plata, Provincia de Buenos Aires y Rosario, calle Córdoba 1437, 4º piso, Rosario, Provincia de Santa Fe.

El acto de apertura de los sobres que contengan las propuestas se realizará el día 10 de setiembre del año en curso, a las 13 horas, en la gerencia precitada.

Buenos Aires, agosto 20 de 1962.

Gerente de administración y contabilidad.

e. 20|8-Nº L. 6.848 v. 24|8|62
e. 27|8-Nº L. 6.848-v. 31|8|62

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Dirección de Administración Licitación Pública Nº 298 Expediente Nº 105.577|62

Llámase a licitación pública para el día 30 de agosto de 1962 a las 10 para la adquisición de diversas variedades de semillas forrajeras.

Los pliegos de condiciones se encuentran a disposición de los interesados en la dirección de administración de este instituto, Rivadavia 1439, planta baja, Capital Federal, donde tendrá lugar el acto de apertura.

e. 20|8-Nº L. 6.849 v. 22|8|62

Secretaría de Energía y Combustibles

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES Licitación Pública

Licitación Pública Nº 302|62. — Ampliación de capacidad de la Planta de Almacenaje de Concepción del Uruguay, Provincia de Entre Ríos. — Apertura para el día 24 de setiembre de 1962, a las 10 horas. — Precio del pliego m$n. 500

Pliegos y datos: Viamonte 783, (4º piso), Capital Federal.

e. 20|8-Nº L. 6.842-v. 24|8|62
e. 27|8-Nº L. 6.842-v. 31|8|62

GAS DEL ESTADO Licitaciones Públicas

Pliego Nº 4.849: Construcción gasoducto de alimentación a industrias de Carcarañá (Prov. Santa Fe). — Apertura 3|9|62, a las 10 horas.

Pliego Nº 4.855: Distribución cilindros en Córdoba. — Apert. 31|8|62, a las 9 horas.

Pliego Nº 4.857: Transporte y distribución cilindros en Pergamino Apert 3|9|62 a las 9 horas.

Retirar pliegos en Alsina 1170, de 7.30 a 13.30 horas.

e. 20|8- Nº L. 6.843-v. 24|8|62
e. 27|8-Nº L. 6.843-v. 31|8|62

Pliego Nº 4.851: Distribución cilindros en Rosario. — Apert. 27|8|62, a las 10 horas.

Pliego Nº 4.852: Distribución cilindros en Santa Fe y Esperanza (Prov. Sta. Fe). Apert. 27|8|62, a las 11 horas.

Pliego Nº 4.853: Distribución cilindros en Paraná (Prov. Entre Ríos). — Apertura: 28|8|62, a las 9 horas.

Pliego Nº 4.854: Distribución cilindros en Resistencia (Prov. Chaco). — Apertura: 30|8|62, a las 13 horas.

Pliego Nº 4.856: Distribución cilindros en San Nicolás (Prov Bs. Aires) Apert. 28|8|62, a las 10 horas.

Pliego Nº 4.858: Distribución cilindros en Río Gallegos (Prov. Sta. Cruz). Apert. 31|8|62, a las 10 horas.

Pliego Nº 4.859: Distribución cilindros en Ushuaia (T. del Fuego). — Apertura: 3|9|62, a las 11 horas.

Pliego Nº 4.860: Distribución cilindros en Sarmiento (Prov. Chubut). — Apertura: 31|8|62, a las 11 horas.

Pliego Nº 4.894: Distribución cilindros en Salta (Prov. Salta). — Apertura: 4|9|62, a las 10 horas.

Pliego Nº 4.862: Caños de goma sintética. — Apertura 31|8|62, a las 12 hs.

Pliego Nº 4.863: Válvula tipo aguja Apert. 31|8|62, a las 13 horas.

Retirar pliegos en Alsina 1170, de 7.30 a 13.30 horas.

e. 20|8-Nº L. 6.844-v. 24|8|62

Pliego Nº 4.846: Equipos transmisores-receptores de banda lateral única (Single Side Band). — Prorrogada para el 10|9|62, a las 9 horas.

Retirar pliegos en Alsina 1170, de 7.30 a 14.30 horas.

e. 20|8-Nº L. 6.845-v. 22|8|62

MINISTERIO DE EDUCACION Y JUSTICIA

Universidad de Buenos Aires FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS Hospital de Clínicas Licitación Pública Nº 49 Expediente H-4866|62

Llámase a Licitación Pública hasta el día 31 de agosto de 1962, 10 horas, para adjudicar la provisión de rasqueteado y encerado de pisos con destino a este establecimiento y sus dependencias, de acuerdo con las especificaciones contenidas en los pliegos de condiciones particulares.

La apertura se realizará en la administración general del Hospital de Clínicas (Córdoba 2149, primer piso), pudiendo los interesados requerir pliegos de condiciones e informes en la sección compras, licitaciones y suministros del mismo, de lunes a viernes de 8 a 12 horas. — El Administrador General.

e. 20|8-Nº L. 6.850-v. 22|8|62

Universidad de Buenos Aires FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS Hospital de Clínicas Licitación Pública Nº 50 Expediente H-4967|62

Llámase a Licitación Pública hasta el día 3 de septiembre 1962, horas, para adjudicar la provisión de tubos de acero para envasar oxígeno, con destino a este establecimiento y sus dependencias, de acuerdo con las especificaciones contenidas en los pliegos de condiciones particulares.

La apertura se realizará en la Administración General del Hospital de Clínicas (Córdoba 2149, primer piso), pudiendo los interesados requerir pliegos de condiciones e informes en la Sección Compras, Licitaciones y Suministros del mismo, de lunes a viernes de 8 a 12 horas. — El Administrador General.

e. 20|8-Nº L. 6.852 v. 22|8|62

FACULTAD DE INGENIERIA

Llámase a Licitación Pública Nº 50, hasta el día 30 de agosto de 1962, a las 14.30 horas, para la provisión de un electroimán con destino al Departamento de Física de esta Facultad.

Las firmas interesadas en retirar el pliego de condiciones y los croquis correspondientes, deberán dirigirse a la Facultad de Ingeniería (División Suministros), Paseo Colón 850, Capital Federal, en el horario de 10 a 16 horas. — El Decano.

e. 20|8-Nº L. 6.851 v. 22|8|62

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales

Llámase a Licitación Pública Nº 7 (siete), para el día 10 (diez) de septiembre de 1962, a las 10 horas, para la construcción de galpones desmontables en la Ciudad Universitaria. — Presupuesto oficial: $ 8.885.550,90.

Los pliegos de condiciones y especificaciones, podrán consultarse en Habilitación de esta Facultad, todos los días hábiles de 9 a 12 horas. — (Precio del pliego: $ 500.—).

e. 20|8-Nº L-6.853-v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.853 v. 31|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 6, para el día 3 de septiembre de 1962, a las 10 horas, para la adquisición de libros argentinos y extranjeros.

Los pliegos de condiciones y especificaciones, podrán consultarse en Habilitación de esta Facultad, todos los días hábiles de 9 a 12 horas.

e. 20|8 Nº L-6.854 v. 23|8|62

CONSEJO NACIONAL DE PROTECCION DE MENORES INSTITUTO CRESCENCIA BOADO DE GARRIGOS Expediente Nº 27.627|62

Llámase a Licitación Pública Nº 2|63, para el día 10 del mes de septiembre de 1962, a las 14 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: artículos para racionamiento y alimentos, con destino al Instituto Crescencia Boado de Garrigos y durante el ejercicio 1962|63.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Departamento de Contrataciones de la Dirección de Administración del Consejo Nacional de Protección de Menores, Lavalle 2083, 1º piso, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Departamento. — Buenos Aires, 20 de agosto de 1962. — El Director de Administración.

e. 20|8 Nº L-6.855 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.855 v. 31|8|62

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

Secretaría de Guerra

DIRECCION GENERAL DE INGENIEROS Inspección Regional "Buenos Aires" Licitación Pública Nº 3070|62

Para el día 30 de agosto de 1962 a las 10.30 hs.

Nº 3070|62. — Hora: 10.30. — Prestación de mano de obra, herramientas y equipo para los trabajos de "Reparaciones varias en el Casino de Oficiales", en el Centro de Instrucción Logística, en Campo de Mayo. Depósito de garantía de licitación 1 o|o del presupuesto oficial de $ 408.414,92 m|n. Los pliegos de condiciones deberán retirarse en la Inspección Regional "Buenos Aires" de lunes a viernes de 8 a 12 hs.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar en la Inspección Regional "Buenos Aires", en Campo de Mayo, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, dirigiendo la propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando nº, día y hora de la apertura, la que deberá encontrarse con anterioridad al acto de apertura. Campo de Mayo, 7 de agosto de 1962. — Inspector Regional "Buenos Aires".

e. 20|8 Nº L-6.856 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.856 v. 31|8|62

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES Fábrica Militar de Acido Sulfúrico Puente General Mosconi - Berisso - Provincia de Bs. As. (Dirección postal: Casilla de Correo 13 - Berisso)

LICITACION PUBLICA Nº 02|62

Llámase a licitación para contratar la reparación de una torre de absorción (cuerpo cilíndrico de chapa con revestimiento interno de mampostería antiácida) ubicada en esta Fábrica Militar.

Presupuesto oficial $ 974.241,30. - Depósito de garantía 1 o|o.

Fecha apertura: 22 de septiembre de 1962 a las 10 horas, en esta Fábrica Militar.

Consulta y retiro de pliegos al precio de $ 150.- en esta Fca. Militar, de 7 a 13 horas, o en Departamento Compras, Dirección General de Fabricaciones Militares, Cabildo 65, Capital Federal. — El Director.

e. 20|8 Nº L-6.881 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.881 v. 31|8|62
e. 3|9 Nº L-6.881 v. 7|9|62

Fábrica Militar de Pólvoras y Explosivos "Villa María" Villa María (Córdoba)

Llámase a Licitación Pública Nº 2|62.

Apertura: 22 de Noviembre de 1962 a las 11 horas para la venta de rodamientos de distintos tipos y medidas.

[illegible] dirigirse a la citada Fábrica.

e. 20|8 Nº L-6.857 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.857 v. 31|8|62

Fábrica Militar de Aceros Carlos Pellegrini 5830 - Valentín Alsina Licitación Pública de Compras Nº 164|62

Fecha de Apertura: 4 de septiembre de 1962, a las 10 horas.

Por la provisión de Repuestos para motor National, de acuerdo al pliego de condiciones que puede consultarse y retirarse al precio de m$n. 50.- en esta acería.

e. 20|8 Nº L-6.858 v. 22|8|62

Licitación Pública de Compras Nº 165|62

Fecha de Apertura: 5 de septiembre de 1962, a las 10 horas.

Por la provisión de manguitos de acoplamiento (piezas s|plano) para tren laminador.

Consulta y retiro de pliegos al precio de m$n. 50.- en la F. M. Ac. de 7 a 14 horas.

e. 20|8-Nº L-6.859-v. 22|8|62

Licitación Pública de Compras Nº 63|62

Fecha de Apertura: 30 de agosto de 1962, a las 10 horas.

Por la provisión de Cemento húmedo super-refractario, de acuerdo al pliego de condiciones que pueden consultarse y retirarse al precio de m$n. 50.- en esta acería.

e. 20|8 Nº L-6.860 v. 22|8|62

Licitación Pública de Compras Nº 167|62

Fecha de Apertura: 29 de agosto de 1962, a las 10 horas.

Por la provisión de 100 Ton. de Cal viva para uso siderúrgico, de acuerdo al pliego de condiciones que puede consultarse y retirarse al precio de m$n. 50.- en esta acería.

e. 20|8 Nº L-6.861 v. 22|8|62

Licitación Pública de Compras Nº 66|62

Fecha de Apertura: 31 de agosto de 1962, a las 10 horas.

Por la provisión de 750 Cascos de seguridad, de acuerdo al pliego de condiciones que puede consultarse y retirarse al precio de [illegible]

e. 20|8 Nº L-6.862 v. 22|8|62

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES — FABRICA MILITAR RIO TERCERO
VENTA DE TANQUES PARA ALMACENAMIENTO
Licitación Pública Nº 1015|62

21 Tanques de hierro de las siguientes capacidades: 1.5; 2.5; 5; 10; 15 y 30 metros cúbicos.
4 Tanques de aluminio de 30 m3. de capacidad cada uno.
2 Tanques de acero inoxidable de 5 y 10 m3. cada uno.
Ubicación de los materiales: Fábrica Militar de Pólvoras y Explosivos "JQ", José de la Quintana (Pcia. de Córdoba), donde pueden ser inspeccionados los días hábiles de 07.00 a 13 horas.
Apertura de la licitación: 3 de Septiembre de 1962, a las 12 horas, en la Fábrica Militar Río Tercero, Río Tercero (Pcia. de Córdoba) - Servicio Contable (Secc. Ventas PE. y MD). T. E. 56 (Interno 20).
e.20|8 Nº L-6.863 v.22|8|62

Venta de Materiales para Instalación Eléctrica
LICITACION PUBLICA Nº 1017|62.

Aisladores, alambres, artefactos, caños, conductores, empalmes, fusibles, interruptores, lámparas, tableros, etc.
Ubicación de los materiales: Fábrica Militar Río Tercero-Río Tercero (Córdoba).
Apertura: 10 de setiembre de 1962, a las 12 horas.
Pliego de condiciones: Fábrica Militar Río Tercero-Río Tercero (Córdoba). Servicio Contable (Secc. Ventas PE y MD) T. E. 56 Interno 20.
e.20|8-Nº L-6.864-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.864-v.31|8|62
e.3|9-Nº L-6.864-v.4|9|62

VENTA DE MAQUINAS
LICITACION PUBLICA Nº 1016|62.

Venta de Tornos Revólver. Tornos paralelos. Enllantadoras. Fresadoras. Afiladoras. Etc.
Ubicación de las máquinas: Fábrica Militar Río Tercero, Río Tercero (Pcia. de Córdoba).
Apertura: 4 de septiembre de 1962, a las 12 horas.
Pliego de Condiciones: Fábrica Militar Río Tercero. Río Tercero, Córdoba Servicio Contable (Secc. Ventas PE. y MD). T. E. 56. (Interno 20).
e.20|8-Nº L-6.865-v.22|8|62

FABRICA MILITAR RIO TERCERO
Servicio Abastecimiento
Sección Compras
Licitación Pública Nº 1.521-X

Apertura: 7|9|1962.
Llámase a licitación pública por la provisión de [illegible] carbón vegetal de madera dura (mezcla).
Informaciones y pliego de condiciones en: Fábrica Militar Río Tercero, Sección Compras, Río Tercero, Pcia. de Córdoba, de 7 a 13 horas y en la Dirección General de Fabricaciones Militares, Departamento Abastecimiento, Cabildo 65, Buenos Aires, de 8.30 a 17 horas.
e.20|8 Nº L-6.882 v.24|8|62
e.27|8 Nº L-6.882 v.31|8|62
e.3|9 Nº L-6.882 v.5|9|62

ALTOS HORNOS ZAPLA
Licitaciones Públicas

Nºs. 85|62. y 86|62. Apertura: 10|9|62. Por una válvula esclusa de 10" diámetro. 8|9|62. Por 90 toneladas Sulfato de aluminio en piedra.
Lugar de apertura: En Altos Hornos Zapla, los días indicados a horas 10.
Consultas y pliegos de condiciones: En Altos Hornos Zapla, Estación General Manuel N. Savio, Palpalá, Provincia de Jujuy o en la Dirección General de Fabricaciones Militares (División Compras Cabildo 65, Buenos Aires.
e.20|8-Nº L-6.866-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.866-v.31|8|62

ESTABLECIMIENTO AZUFRERO SALTA
Caseros 527 — Salta
LICITACION PUBLICA Nº 23|62.

Llámase a licitación pública número veintitrés a realizarse el día tres de septiembre de mil novecientos sesenta y dos para la adquisición de 2.000 (dos mil) metros de canaleta semicircular de fibrocemento, con destino al Establecimiento Azufrero Salta, Estación Caipe, Km 1626, FCGB. Provincia de Salta.
Por pliegos de base y condiciones generales, dirigirse al Establecimiento citado. Servicio Abastecimiento, o a la Dirección General de Fabricaciones Militares, Av. Cabildo 65, Buenos Aires. Valor del pliego $ 5.— m|n.
e.20|8-Nº L-6.867-v.22|8|62

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Secretaría de Obras Públicas

DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCIONES PORTUARIAS Y VIAS NAVEGABLES
DEPARTAMENTO BAHIA BLANCA

Llámase a Licitación Pública Nº 4-DBB hasta el día 7 de setiembre de 1962 a las 11 horas para la venta de: Mobiliario en general (escritorios, mesas, sillas), estanterías, máquinas de escribir y calcular, artefactos eléctricos, nivel, brújula, cuenta revoluciones, básculas y balanzas, prensa para copias, todos elementos usados, tamices de bronce nuevos.
La recepción y apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Bahía Blanca, Puerto Nacional de B. Blanca, Ingeniero White.
Los elementos se exhiben en los depósitos de la dependencia situados en Muelle Puerto Nacional de B. Blanca. Ing. White.
Depósito de garantía de oferta 1 por ciento de su importe. Pliego sin cargo.
e.20|8-Nº L-6.868-v.22|8|62

DPTO. INSP. GRAL. DE PLANTELES Y MATERIALES

Llámase a Licitación Pública Nº 3619 hasta el día 10 de septiembre de 1962 a las 15 horas para la Venta de: Cocinas eléctricas con repuestos; máquinas p|café express y p|coser arpillera; motores eléctricos y a nafta Lister, repuestos p|los mismos y p|motores Vendeuvre; repuestos p|automotores bombeadores Siam; material eléctrico y sanitario en general; cerrajería, herrajes y fichas; herramientas; bulones, clavos y diversos artículos de ferretería, bazar y menaje; hierro y acero, en perfiles y laminados, fundido y galvanizado; empaquetaduras y material aislante; carpas y capas de lona; vidrios p|claraboyas y p|faroles de embarcaciones; pintura varios tipos, pigmentos y otros productos químicos; diversos elementos de rezago y usados (máquinas, herramientas, aparatos p|medición, centrífuga, puertas, goma, tela, corcho, aceite quemado, semilla de lino, etcétera).
Ubicación: Almacén Isla Demarchi, Dársena Sud. Lado Este del Riachuelo, donde puede ser inspeccionado, de lunes a viernes de 8 a 11 horas.
Consultas y propuestas: Dirección Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables (Contrataciones). Av. 9 de Julio 1925, piso 9º, Capital.
Pliego: $ 50.— m|n
e.20|8-Nº L-6.869-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.869-v.31|8|62

DIRECCION NACIONAL DE ARQUITECTURA
Departamento Distrito Capital

Llámase a Licitación Pública Nº 800-M hasta el día 30 de agosto de 1962, 16 horas. Provisión canto rodado.
Consultas y propuestas: Dirección Nacional de Arquitectura. Departamento Distrito Capital. Avda. 9 de Julio 1925. Piso 21. Capital.
Pliego: $ 10.— m|n.
e.20|8-Nº L-6.870-v.22|8|62

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación Pública de las obras de la Ruta 12, tramo: Arroyo Brazo Largo-Puerto Constanza. Sec. Km. 0 Km. 14.429. $ 4.955.590,70. Presentación propuestas: 12 de setiembre a las 15 horas, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital.
e.20|8-Nº L-6.871-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.871-v.31|8|62
e.3|9-Nº L-6.871-v.7|9|62

Secretaría de Comunicaciones

CORREOS Y TELECOMUNICACIONES
Expte. 25582 SC|62

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 27 de agosto de 1962 a las 11, en el Distrito 21º (Bahía Blanca), para contratar el servicio de transporte de correspondencia entre Maquinchao y El Cain (Dto. 21º).
Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir a las oficinas: Maquinchao, Distrito 21º (Bahía Blanca), o a la Sección Locaciones y Transportes (D. Ab.), Coreo Central, Buenos Aires. — Agustín A. Borzino, Director de Agastecimiento.
e.20|8-Nº L-6.872-v.22|8|62

Expte. 15967 SC|62

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 27 de agosto de 1962 a las 11 horas, en el Distrito 1º (Rosario), para contratar el servicio de transporte de correspondencia entre San Genaro Norte (Dto. 1º) y la estación ferroviaria de San Genaro (Dto. 1º).
Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir a las oficinas de San Genaro Norte, Distrito 1º Rosario o en la Dirección de Abastecimiento (LT). Correo Central, Buenos Aires. — Agustín A. Borzino, Director de Abastecimiento.
e.20|8-Nº L-6.873-v.22|8|62

Exp. 29.137 SC|62

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 27 de agosto de 1962 a las 11 horas en el Distrito 22º (Neuquén), para contratar el servicio de transporte de correspondencia entre Barda del Medio y Añelo (Dto. 22º).
Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir a las oficinas de Barda del Medio, Añelo, Distrito 22º Neuquén, o en la Dirección de Abastecimiento (LT), Correos Central, Buenos Aires. — Agustín A. Borzino, Director de Abastecimiento.
e.20|8-Nº L-6.874-v.22|8|62

Expte. 29.270 SC|62

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 10 de setiembre de 1962 a las 11 horas en el Distrito 14º Posadas, para contratar el servicio de transporte de correspondencia entre Posadas e Iguazú (Dto. 14º).
Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir a las oficinas de Iguazú, Distrito 14º Posadas o a la Dirección de Abastecimiento (LT), Correo Central, Buenos Aires. — Agustín A. Borzino, Director de Abastecimiento.
e.20|8-Nº L-6.875 v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.875 v.31|8|62

Expte. 27.415 SC|62

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 27 de agosto de 1962 a las 10, en el Distrito 23º (C. Rivadavia), para contratar el transporte de correspondencia entre Comodoro Rivadavia y Manantiales Bher (Dto. 23º).
Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir a la oficina Comodoro Rivadavia (Dto. 23º), o a la Sección Locaciones y Transportes (D. Ab.) Correo Central, Buenos Aires. — Agustín Angel Borzino, Director de Abastecimiento.
e.20|8-Nº L-6.876-v.22|8|62

Secretaría del Transporte

E. F. E. A.
FERROCARRIL DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO

Llámase a licitación pública O.62|19 día 11 de septiembre de 1962 a las 14.00 horas.
Ramal Darragueira|Huinca Renancó: Vía única km. 332|365, soldadura de vía por procedimiento aluminotérmico.
Presupuesto oficial m$n. 9.546.650. — Pliego m$n. 500. — Bmé. Mitre 2815, 2º piso.
e.20|8-Nº L-6.877-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.877-v.31|8|62

MINISTERIO DE ASISTENCIA SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Expediente Nº 28.029|62

Llámase a Licitación Pública número 3-62|63, para el día veintisiete (27) de agosto de 1962 a las once (11) horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, con destino al Hospital Rural "Dr. Alejandro Posadas", en [illegible] durante el año 1962|1963.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en la Delegación Sanitaria Federal en la Provincia del Chaco, Sección Contrataciones, Avda. Paraguay número 138, Resistencia (Chaco), debiendo dirigirse para pliegos e informes a la citada Delegación o a la Dirección de Adquisiciones, Ventas, Contratos y Patrimonial (Sección Contrataciones Descentralizadas), Paseo Colón número 329, 9º piso, Capital Federal. Las necesidades se refieren a: carne, leche, pan, papas y verduras.
Resistencia, 20 de agosto de 1962. — El Delegado Sanitario Federal en la Prov. del Chaco.
e.20|8-Nº L-6.878-v.22|8|62

Expediente Nº 27.660|62

Llámase a Licitación Pública número 2-62|63, para el día veintisiete (27) de agosto de 1962 a las diez (10) horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, con destino al Hospital Rural "Salvador Mazza" en Villa Angela (Chaco) y durante el año 1962|1963.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en la Delegación Sanitaria Federal en la Provincia del Chaco, Sección Contrataciones, Avda. Paraguay número 138, Resistencia (Chaco), debiendo dirigirse para pliegos e informes a la citada Delegación o a la Dirección de Adquisiciones, Ventas, Contratos y Patrimonial (Sección Contrataciones Descentralizadas), Paseo Colón Nº 329, 9º piso, Capital Federal. — Las necesidades se refieren a: carne, leche, pan, arroz y fideos.
Resistencia, 20 de agosto de 1962. — El Delegado Sanitario Federal en la Prov. del Chaco.
e.20|8-Nº L-6.879-v.22|8|62

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL COLONIAL "CABRED"
Expediente Nº 4355|62

Llámase a Licitación Pública número 51|62, para el día 27 de agosto de 1962, a las 12 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, con destino a la Colonia "Cabred", durante el Ejercicio Fiscal 1961|1962.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en el citado Establecimiento, sito en Open Door, F. N. G. S. M., debiendo dirigirse para pliegos e informes a la antedicha dependencia y al Instituto Nacional de Salud Mental (Departamento de Adquisiciones y Ventas), Vieytes 489, Capital Federal.
Las necesidades se refieren a: Leña de quebracho colorado, campana, especial para horno de panadería.
Open Door, 20 de agosto de 1962. — El Director de la Colonia "Cabred".
e.20|8-Nº L-6.880- v.22|8|62

LICITACIONES
ANTERIORES

PRESIDENCIA DE LA NACION

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS
(Expte. D. A. Nº 3.147|62)

Llámase a Licitación Pública Nº 10|62 para la adquisición de un espectrógrato de Masa y una Columna de Destilación fraccionada de baja temperatura, completa.
La apertura de las propuestas tendrá lugar el día 11 de septiembre de 1962 a las 15 horas, en la oficina de Compras del Consejo, Paseo Colón 255, 9º piso, Cap. Fed. donde deberán ser solicitados detalles, informes y pliegos de condiciones.
e.16|8-Nº L.6.812-v16|8|62
e.20|8-Nº L.6.812-v.24|8|62
e.27|8-Nº L.6.812-v.30|8|62

MINISTERIO DEL INTERIOR

POLICIA FEDERAL
Aviso de Licitación Pública Nº 219.

Fíjase el día 24 de agosto de 1962, a las 11 horas, para que tenga lugar en el Salón de Licitaciones de la Dirección de Administración, sito en la Av. Belgrano 1549, 4º piso, la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública Nº 219 "para la provisión de 70.000 litros de leche de vaca y 40 litros de crema de leche, durante el período 1º de setiembre al 31 de octubre de 1962, con destino a Dependencias de esta Policía Federal".
El acto se realizará en presencia de los interesados que concurran al mismo; informes y Pliego de Bases y Condiciones, en la Dirección de Administración, (Sección Licitaciones y Compras), Avda. Belgrano 1549, 4º piso, T. E. 38-2401.
e.16|8 Nº L. 6.837 v. 16|8|62
e.20|8 Nº L. 6.837 v. 21|8|62

Licitación Pública Nº 216

Fíjase el día 24 de agosto de 1962, a las 10 horas, para que tenga lugar en el Salón de Licitaciones de la Dirección de Administración, sito en la Av. Belgrano 1549, 4º piso, la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública Nº 216 "para la adquisición de papel manifold, para mimeógrafo, carbónico, sobres, chapas Rotaprint o similar, tinta Rotaprint o similar, con destino a la División Abastecimientos (sección Almacenes) de esta Policía Federal.
El acto se realizará en presencia de los interesados que concurran al mismo; informes y pliegos de bases y condiciones, en la Dirección de Administración (sección Licitaciones y Compras), Av. Belgrano 1549, 4º piso. T. E. 38-2401
e.16|8-Nº L.6.813-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.813-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 218

Fíjase el día 27 de agosto de 1962, a las 10 horas, para que tenga lugar en el Salón de Licitaciones de la Dirección de Administración, sito en la Av. Belgrano 1549, 4º piso, la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública Nº 218 "para la adquisición de medallas distintivo de jerarquía para oficiales superiores de oro 18 kilates de 28 gramos de peso, con destino a la Dirección de Personal de esta Policía Federal."
El acto se realizará en presencia de los interesados que concurran al mismo; informes y pliegos de bases y condiciones, en la Dirección de Administración (sección Licitaciones y Compras), Av. Belgrano 1549, 4º piso, T. E. 38-2401.
e.16|8-Nº L.6.814-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.814-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 217

Fíjase el día 21 de septiembre de 1962, a las 10 horas, para que tenga lugar en el Salón de Licitaciones de la Dirección de Administración, sito en la Av. Belgrano 1549, 4º piso, la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública Nº 217 "para la adquisición de hojas de acero, vainas y empuñaduras o guardamanos, para sa-

bles tipo caballería, con destino a la División Abastecimientos (sección Almacenes) de esta Policía Federal.

El acto se realizará en presencia de los interesados que concurran al mismo; informes y pliegos de bases y condiciones, en la Dirección de Administración (sección Licitaciones y Compras), Av. Belgrano 1549, 4º piso, T. E. 38-2401.

e. 16|8-Nº L. 6.815-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.815-v. 21|8|62

MINISTERIO DE ECONOMIA

Secretaría de Hacienda

DIRECCION GENERAL DE SUMINISTROS DEL ESTADO

Expediente Nº 110.617|62

Llámase a licitación pública para el reacondicionamiento a nuevo de una máquina elect. p|imprimir en Rotaprint, CG.

La apertura de las propuestas se realizará el día 27 de agosto de 1962, a las 13.40 horas.

Pliego de condiciones y presentación de propuestas, Hipólito Yrigoyen número 1236, Capital.

e. 16|8-Nº L. 6.817-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.817-v. 21|8|62

Expediente Nº 316.826|62

Llámase a licitación pública para la v... de residuos (paja cama y estiércol, etc.).

La apertura de las propuestas se realizará el día 27 de agosto de 1962 a las 14.20 horas.

Pliego de condiciones y presentación de propuestas, Hipólito Yrigoyen número 1236, Capital.

e. 16|8-Nº L. 6.818-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.818-v. 21|8|62

(Expediente Nº 378.193|62)

Llámase a licitación pública para la prov. de trofeos artísticos (copas y bandejas de plata, medallas de oro). LBNC.

La apertura de las propuestas se realizará el día 23 de agosto de 1962, a las 14.25 horas. — Pliego de condiciones y presentación de propuestas, Hipólito Yrigoyen Nº 1236, Capital.

e. 14|8-Nº L. 6.778-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.778-v. 20|8|62

Llámase a licitación pública para la contratación de un servicio p| la recuperación de tricloretileno y de tintas calcográficas. CM.

La apertura de las propuestas se realizará el día 10 de setiembre de 1962, a las 13.30 horas. Pliego de condiciones y presentación de propuestas, Hipólito Yrigoyen Nº 1236, Capital.

e. 7|8 Nº L-6.625 v. 10|8|62
e. 13|8 Nº L-6.625 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L-6.625 v. 22|8|62

Llámase a licitación p|la venta en Remate Público, para los días 29, 30 y 31 de agosto de 1962 a las 15 hs., de automotores usados, varios en buen estado.

Lugares de exhibición indicados en el pliego de condiciones.

Lugar de las subastas, informes y prospectos: En la D. Gral. de Suministros del Estado, Hipólito Yrigoyen 1236, Cap. T. E. 37-9051. Int. 50. Exptes. números 316. 231, 316.509 y 316.759|62.

e. 6|8-Nº L. 6.623-v. 10|8|62
e. 13|8-Nº L. 6.623-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.623-v. 21|8|62

BANCO HIPOTECARIO NACIONAL

Llámase a Licitación Pública Nº 1.592 para el día 20 de setiembre de 1962, a las 16.30 horas, para la atención mecánica integral, limpieza y lubricación de máquinas de calcular y de sumar.

Lugar de apertura: gerencia de administración, L. N. Alem 232, piso 1º, Capital. — Retiro de pliegos de condiciones, División Compras y Talleres, en la misma dirección, de lunes a viernes de 12 a 15.30 horas.

e. 16|8-Nº L. 6.816-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.816-v. 24|8|62
e. 27|8-Nº L. 6.816-v. 30|8|62

Llámase a licitación pública número 1.576, para el día 18 de septiembre de 1962, a las 16.30 horas, para la provisión de pan.

Lugar de apertura: Gerencia de Administración, L. N. Alem 232, piso 1º, Capital.

Retiro de pliegos de condiciones: División Compras y Talleres, en la misma dirección, de lunes a viernes, de 12 a 15,30 horas.

e. 13|8 Nº L-6.742 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L-6.742 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.742 v. 28|8|62

Secretaría de Agricultura y Ganadería

MERCADO NACIONAL DE HACIENDA

Llámase a Licitación Pública, para la venta de subproductos ganaderos elaborados: 30.000 kgs. de sebo "AA" y "BB"; 30.000 kgs. de chicharrón molido; 25.000 kgs. de cueros mortecinos vacunos; 200 unidades de cueros porcinos; 200 de lanares y 120 equinos. Las cantidades detalladas son aproximadas. Producción del 1º al 30 de setiembre de 1962.

Apertura: 24 de agosto de 1962, a las 10 horas. Carpeta Nº 1.441-F-62.

Consultar pliego de condiciones en Sección Licitaciones y Compras, Tellier 2436, Capital. De lunes a viernes, de 7 a 12. Precio: m$n. 100.—

e. 16|8-Nº L. 6.819-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.819-v. 21|8|62

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

Llámase a Licitación Pública Nº 230 P|62, para la adquisición de once máquinas apiladoras portátiles para transporte de cereal embolsado, de acuerdo con las características detalladas en el pliego de condiciones que se entregará a los interesados en los lugares que se indican a continuación: Capital Federal: Gerencia de Administración y Contabilidad, Avda. Pte. Roque Sáenz Peña 648, 7º piso, oficina 704. Provincia de Santa Fe: Delegación Santa Fe. Elevador Terminal del Puerto de Santa Fe. Provincia de Buenos Aires: Delegación Necochea, Avda. Alsina 307, Necochea F.C.G R.

El acto de apertura de los sobres que contengan las propuestas se realizará el día 4 de setiembre del año en curso, a las 13 horas, en la Gerencia precitada.

E. 10|8. Nº L. 6.703. v. 10|8|62
E. 13|8. Nº L. 6.703. v. 16|8|62
E. 20|8. Nº L. 6.703. v. 24|8|62.
E. 27|8. Nº L. 6.703. v. 27|8|62.

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Acta Nº 110.075|62

LICITACION PUBLICA Nº 63|62

Llámase a licitación pública, para el día 31 del mes de agosto de 1962, a las 14 horas, para la adquisición de diez (10) bañaderos portátiles para ganado mayor, con destino a la Dirección de Lucha contra la Garrapata, dependiente de la Dirección General de Sanidad Animal.

Los pliegos de condiciones se encuentran a disposición de los interesados en la Dirección General de Administración, Suministros y Patrimonial, Paseo Colón 974, 2º piso (Oficina Nº 128), Capital Federal y en el depósito de elementos de Lucha contra las plagas, sito en la ciudad de Santa Fe (Puerto Santa Fe) y en el Depósito de Elementos de Lucha contra las plagas, sito en la ciudad de Paraná (Pcia. de E. Ríos), calle Ramírez 287.

El acto de apertura tendrá lugar en la Dirección General de Administración. — El Director General.

e. 8|8-Nº L. 6.650-v. 10|8|62
e. 13|8-Nº L. 6.650-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.650-v. 23|8|62

Secretaría de Energía y Combustibles

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

Licitaciones Públicas

Licitación Pública Nº 300|62

Cambio sistema ignífugo tanques de operación y almacenaje en destilería Luján de Cuyo (Mendoza).

Apertura para el día 7 de setiembre de 1962, a las 9.30 horas. — Precio del pliego: m$n. 500.—. — Pliegos y datos: Viamonte 783 (4º piso), Capital Federal.

e. 14|8-Nº L. 6.779-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.779-v. 20|8|62

Licitación Pública Nº 290|62

Aditivos para elaborar aceites lubricantes.

Apertura: Para el día 13 de setiembre de 1962, a las 10 horas.

Pliegos y datos: Viamonte 783 (4º piso), Capital Federal.

e. 13|8 Nº L-6.743 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L-6.743 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L-6.743 v. 28|8|62

Destilería "Dock Sud"

Llámase a Licitación Pública Nº 128 para el día 24 de agosto de 1962 a las 14 horas

Por: Item Nº 1: 25.000 Tambores Cilíndricos nuevos para contener 200 litros de aceite lubricante.

Item Nº 2: 19.000 Tambores cilíndricos primer uso recuperados a nuevo para contener 200 litros de aceite lubricante.

Pliego: En Destilería Dock Sud. oficina Suministros de 7 a 11 y de 12 a 14.30 horas de Lunes a Viernes, calle Sargento Ponce s|nº Dock Sud, Avellaneda.

E. 10|8. Nº L. 6.699. v. 10|8|62
E. 13|8. Nº L. 6.699. v. 16|8|62.
E. 20|8. Nº L. 6.699. v. 20|8|62.

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA

Empresa del Estado

POSTERGACION LICITACIONES PUBLICAS Nos.: 37, 26 y 31|62

Llévase a conocimiento de los interesados, que por Resolución Nº 523|62 del Directorio de esta Empresa, se ha prorrogado la apertura de las Licitaciones Públicas Nos.: 37, 26 y 31|62, para las fechas y horas que se detallan a continuación

L. P. 37|62: Para el día 17 de setiembre de 1962, a las 12 horas. Ejecución del proyecto, construcción de obras civiles, provisión y montaje de los elementos electromecánicos de la ampliación de la red de 13,2 kv., de la ciudad de Rosario (Pcia. de Santa Fe).

L. P. 26|62: Para el día 24 de setiembre de 1962, a las 12 horas. Provisión e instalación de cables subterráneos de 132 kv. y de telecomunicaciones, en la ciudad de Rosario (Pcia. de Santa Fe).

L. P. 31|62: Para el día 8 de octubre de 1962, a las 12 horas. Proyecto, construcción de las obras civiles y provisión y montaje de los elementos electromecánicos de la estación transformadora Rosario Centro (Pcia. de Santa Fe).

Informes: en las oficinas de Suministros, calle Lavalle 1527, 2º piso, Capital Federal.

Apertura de las propuestas: en la Sala de Licitaciones de esta Empresa, Lavalle 1554, planta baja, Capital Federal.

e. 14|8-Nº L. 6.780-v. 17|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.780-v. 24|8|62
e. 27|8-Nº L. 6.780-v. 29|8|62

Licitación Pública Nº 162/61

"Su Postergación"

Previsión y montaje de las compuertas, mecanismos de accionamiento e instalación eléctrica para dique y toma de la central hidroeléctrica "Ullum" (San Juan).

Se lleva a conocimiento de los interesados, que por Resolución Nº 497, del Directorio de la Empresa, se ha postergado hasta nuevo aviso la apertura de la Licitación Pública Nº 162/61, cuya fecha estaba fijada para el 6 de agosto del corriente año, a las 12 horas.

e.-6|8 Nº-L. 6.562 v.-10|8|62
e.-13|8 Nº-L. 6.562 v.-16|8|62
e.-20|8 Nº-L. 6.562 v.-21|8|62

GAS DEL ESTADO

Pliego Nº 4.850: Construcción Gasoducto Monte Leña (Pcia. Córdoba) - Pacheco (Pcia. Bs. As.), con caño 610 m.m. (24") Ø, longitud aprox. 450 km. — Apert. 6|9|62 a las 10 horas. Precio de la documentación: m$n. 2.000.

Retirar Pliegos en Alsina 1170, de 7.30 a 13.30 hs.

e. 9|8 Nº L-6.678 v. 10|8|62
e. 13|8 Nº L-6.678 v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.678-v. 24|8|62

Pliego Nº 4.847

Adq. de uniformes y ropería. Apert. 24/8/62, a las 10 horas.

Pliego Nº 4.848

Trajes y capas impermeables, camperas y guantes de cuero, sombreros p/sol y guantes de goma p/electricista. Apert. 22/8/62, a las 10 horas.

Retirar pliegos en Alsina 1170, de 7,30 a 14,30 horas.

e.-6|8 Nº-L. 6.563 v.-10|8|62
e.-13|8 Nº-L. 6.563 v.-16|8|62
e.-20|8 Nº-L. 6.563 v.-21|8|62

Secretaría de Industria y Minería

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL

Por (3) tres días llámase a Licitación Pública Nº 132|62 para la adquisición de: tubos de Rayos X para equipo de radiografía industrial Muller Macrotank L.

Apertura: 17 de septiembre de 1962, a las 16 horas, en Libertad 1235, 2º piso, Capital Federal.

Retiro de pliegos y presentación propuestas, en la dirección indicada Suministros, días hábiles, de 10 a 12 y de 14 a 16 horas. — Rizieri A. Rabboni, Gerente de Finanzas.

e. 14|8-Nº L. 6.781-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.781-v. 20|8|62

Por (3) tres días llámase a Licitación Pública Nº 130|62 para la adquisición de: máquinas de calcular de accionamiento eléctrico.

Apertura: 27 de agosto de 1962, a las 16 horas, en Libertad 1235, 2º piso, Capital Federal.

Retiro de pliegos y presentación propuestas en la dirección indicada, Suministros, días hábiles, de 10 a 12 y de 14 a 16 horas. — Rizieri A. Rabboni, Gerente de Finanzas.

e. 14|8-Nº L. 6.782-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.782-v. 20|8|62

Por (3) tres días, llámase a Licitación Pública Nº 131|62 (2º llamado), para la pintura interior del edificio central de este Instituto, sito en Libertad 1235, Capital.

Apertura: 29 de agosto de 1962, a las 16 horas, en Libertad 1235, 2º piso, Capital. Federal.

Retiro de pliegos y presentación propuestas, en la dirección indicada, Suministros, días hábiles, de 10 a 12, y de 14 a 16 horas.

Rizieri A. Rabboni, Gerente de Finanzas.

e. 13|8 Nº L-6.744 v. 16|8|62

MINISTERIO DE EDUCACION Y JUSTICIA

Subsecretaría de Educación DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Departamento Compras

LICITACION PUBLICA Nº 84

Llámase a licitación pública por primera vez por el término de tres (3) días hábiles, a partir del 16|8|62 para resolver la adquisición de una máquina impresora, con destino al Instituto Nacional de Sordomudos. Las propuestas deberán presentarse bajo sobre cerrado en las planillas que se expedirán al efecto y de acuerdo al pliego de condiciones todo lo cual puede retirarse a partir de la fecha en el Departamento Compras, División Licitaciones, Paraguay 1657, 4º piso, todos los días hábiles de 13 a 17 horas.

El acto de apertura se llevará a cabo el día 24|8|62, a las 16 hs. en el Departamento Compras del Ministerio de Educación y Justicia, en presencia de los interesados que deseen concurrir.

Buenos Aires, 8 de agosto de 1962.

e. 16|8-Nº L. 6.820-v. 16|8|62
e. 20|8-Nº L. 6.820-v. 21|8|62

LICITACION PUBLICA Nº 85

Llámase a licitación públic por primera vez por el término de (3) tres días hábiles a partir del 16|8|62, para resolver la adquisición de cocinas económicas, con destino Dependencias de la Dirección General de Educación Física, las propuestas deberán presentarse bajo sobre cerrado en las planillas que se expedirán al efecto y de acuerdo al Pliego de Condiciones, todo lo cual puede retirarse a partir de la fecha en el Departamento Compras - División Licitaciones - Paraguay, 1657, 4º piso, todos los días hábiles de 13 a 17 horas. El acto de apertura se llevará a cabo el día 24|8|62, a las 16,15 horas en el Departamento Compras del Ministerio de Educación y Justicia en presencia de los interesados que deseen concurrir. — Buenos Aires, 8 de agosto de 1962 — José A. Domínguez, Director General de Administración.

e. 16|8 Nº 6.821 v 16|8|62
e. 20|8 Nº 6.821 v. 21|8|62

CONSEJO NACIONAL DE EDUCACION DIRECCION GENERAL DE ARQUITECTURA

Llámase a Licitación Pública Nº 13, para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Chile 1163 asiento de la escuela 13 C. Escolar 3º.

Presupuesto Oficial: m$n. 240.000.—.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 3 del mes de setiembre, a las 16 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 50.

e. 14|8 Nº L. 6.787 v. 16|8|62.
e. 20|8 Nº L. 6.787 v. 24|8|62.
e. 27|8 Nº L. 6.787 v. 29|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 14 para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Nicasio Oroño 1431, asiento de la escuela 11 C. Escolar 7º.

Presupuesto Oficial: m$n. 128.400.—.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 28 del mes de agosto a las 17 hs.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12,30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n 50.

e. 14|8 Nº L. 6.788 v. 16|8|62.
e. 20|8 Nº L. 6.788 v. 22|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 6 para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Alvarez 240, asiento de la escuela 17 C. Escolar 7º.

Presupuesto Oficial: m$n. 1.102.860.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 10 del mes de setiembre a las 15 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12,30 a 18,30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 100.

e. 14|8 Nº L. 6.789 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.789 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L. 6.789 v. 31|8|62
e. 13|9 Nº L. 6.789 v. 5|9|62

Llámase a Licitación Pública Nº 1 para adjudicar las obras de reparación del edificio sito en la calle Larrea 854 asiento de la escuela 23 C. Escolar 1º.

Presupuesto Oficial: m$n. 129.910.—

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 28 del mes de agosto a las 15 hs.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12,30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n 50.

e. 14|8 Nº L. 6.790 v. 16|8|62.
e. 20|8 Nº L. 6.790 v. 22|8|62.

Llámase a Licitación Pública Nº 17 para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle J. Newbery 3664, asiento de la escuela 14, C. Escolar 14º.

Presupuesto Oficial: m$n. 484.888.—

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 3 del mes de setiembre a las 17 hs.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n 50.

e. 14|8 Nº L. 6.791 v. 16|8|62.
e. 20|8 Nº L. 6791 v.24|8|62.
e. 27|8 Nº L. 6.791 v. 29|8|62.

Llámase a Licitación Pública Nº 2, para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle San Martín 458, asiento de la escuela 13, C. Escolar 1º.

Presupuesto oficial: m$n. 118.100.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 28 del mes de agosto a las 16 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 50

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.792-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.792-v.22|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 10 para adjudicar obras de reparación en el edificio sito en la calle Helguera 3228, asiento de la escuela 2, C. Escolar 17º.

Presupuesto oficial: m$n. 379.000.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 3 del mes de septiembre a las 14 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 50.

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.793-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.793-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.793-v.29|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 4, para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Avda. Juan 2661, asiento de la escuela 24-25 C. Escolar 3º

Presupuesto oficial: m$n. 1.768.510.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 10 del mes de septiembre, a las 12 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 100.

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.794-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.794-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.794-v.31|8|62
e.3|9-Nº L-6.794-v.5|9|62

Llámase a Licitación Pública Nº 8, para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle General M. A. Rodríguez 2332, asiento de la escuela 23, C. Escolar 14º.

Presupuesto oficial: m$n. 263.480.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 3 del mes de septiembre a las 12 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 50.

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.795-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.795-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.795-v.29|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 9, para la adjudicación de las obras de reparación en el edificio sito en la calle Pedro Morán 2899 asiento de la escuela 11, C. Escolar 16º.

Presupuesto oficial: m$n. 527.100.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 10 del mes de septiembre, a las 16 hs.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 100.

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.796-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.796-24|8|62
e.27|8-Nº L-6.796-v.31|8|62
e.3|9-Nº L-6.796-v.5|9|62

Llámase a Licitación Pública Nº 11, para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Sto. Tomé 2836, asiento de la escuela 21, C. Escolar 17º.

Presupuesto oficial: m$n. 468.760.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 3 del mes de septiembre a las 15 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 50.

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.797-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.797-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.797-v.29|8|62

Llámase a Licitación Pública número 7, para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Nazca 920, asiento de la escuela 14, C. Escolar 12º.

Presupuesto oficial: m$n. 353.100.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 3 del mes de septiembre, a las 11 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 50.

p. a. s.: Arq. Dermot J. Grehan, Director General.

e.14|8-Nº L-6.798-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.798-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.798-v.29|8|62

Llámase a licitación pública Nº 5 para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Av. Amancio Alcorta 2502, asiento de la escuela 25, C. Escolar 5º. — Presupuesto Oficial: m$n. 532.300.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 10 del mes de setiembre a las 14 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos m$n. 100.

e. 14|8 Nº L. 6.799 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.799 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L. 6.799 v. 31|8|62
e. 3|9 Nº L. 6.799 v. 5|9|62

Llámase a licitación pública Nº 12 para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Bahía Blanca 2585, asiento de la escuela 24 C. Escolar 17º — Presupuesto Oficial: m$n. 841.745.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 10 del mes de setiembre a las 17 hs.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos. m$n. 100.—

e. 14|8 Nº L. 6.800 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.800 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L. 6.800 v. 31|8|62
e. 3|9 Nº L. 6.800 v. 5|9|62

Llámase a licitación pública Nº 3 para adjudicar las obras de reparación en el edificio sito en la calle Santa Fe 1510, asiento de la Escuela 3, C. Escolar 1º. — Presupuesto Oficial. m$n. 1.105.980.

La apertura de las ofertas se efectuará en la Dirección General de Arquitectura, Las Heras 2599, Capital, el día 10 del mes de setiembre a las 11 horas.

Los pliegos podrán ser retirados en dicha Dirección los días hábiles dentro del horario de 12.30 a 18.30 horas.

Importe del juego de pliegos. m$n. 100.—

e. 14|8 Nº L. 6.801 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.801 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L. 6.801 v. 31|8|62
e. 3|9 Nº L. 6.801 v. 5|9|62

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales

Llámase a licitación pública Nº 5, para el día 27 de Agosto de 1962, a las 10 horas, para la adquisición de los siguientes elementos: equipos fluorescentes, lámparas de escritorio, etc.

Los pliegos de condiciones y especificaciones, podrán consultarse en habilitación de esta Facultad, Avenida V. Sársfield 299, de 9 a 12 horas.

e.16|8-Nº L.6.822-v.16|8|62
20|8-Nº L.6.822-v.21|8|62

Dirección General de Publicidad

Llámase a licitación pública para el día 31 de agosto de 1962, a las once horas para la adquisición de material para impresión (papeles): 4.500 kgrs. de metal para linotipo (plomo) con marca. Por informes y pliegos de condiciones, dirigirse a: Dirección General de Publicidad - Universidad Nacional de Córdoba, Casilla de Correo Nº 11 o a sus oficinas en Ciudad Universitaria, Córdoba. — Santiago Montserrat, Director General.

e.16|8-Nº L.6.834-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.834-v.23|8|62

FACULTAD DE CIENCIAS MEDICAS HOSPITAL DE CLINICAS

Licitación Pública Nº 46

Expediente H - 4918|62.

Llámase a Licitación Pública hasta el día 27 de agosto de 1962 a las 10 horas, para adjudicar la provisión de Oxígeno Medicinal, con destino a este Establecimiento y sus dependencias, de acuerdo con los pliegos de condiciones particulares.

La apertura se realizará en la Administración General del Hospital de Clínicas (Córdoba 2149 - primer piso), pudiendo los interesados requerir pliegos de condiciones e informes en la Sección Compras, Licitaciones y Suministros del mismo, de lunes a viernes de 8 a 12 horas. — El Administrador.

e. 14|8 Nº L. 6.786 v. 16|8|62.
e. 20|8 Nº L. 6.786 v. 20|8|62.

Licitación Pública Nº 48
Expediente H-4.917|62

Llámase a licitación pública, hasta el día 7 de septiembre de 1962, a las 10 horas, para adjudicar la provisión de antibióticos, con destino a este Establecimiento y sus dependencias, de acuerdo con las especificaciones contenidas en los pliegos de condiciones particulares.

La apertura se realizará en la Administración General del Hospital de Clínicas (Córdoba 2149, primer piso), pudiendo los interesados requerir pliegos de condiciones e informes en la Sección Compras, Licitaciones y Suministros del mismo, de lunes a viernes, de 8 a 12 horas.

El Administrador Interino.

e.13|8 Nº L-6.747 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.747 v.24|8|62
e.27|8 Nº L-6.747 v.28|8|62

Licitación Pública Nº 47
Expediente H-4.881|62

Llámase a licitación pública, hasta el día 10 de septiembre de 1962, a las 10 horas, para adjudicar la provisión de leche, crema, manteca y huevos, con destino a este Establecimiento y sus dependencias, de acuerdo con las especificaciones contenidas en los pliegos de condiciones particulares.

La apertura se realizará en la Administración General del Hospital de Clínicas (Córdoba 2149, primer piso), pudiendo los interesados requerir pliegos de condiciones e informes en la Sección Compras, Licitaciones y Suministros del mismo, de lunes a viernes, de 8 a 12 horas.

El Administrador Interino.

e.13|8 Nº L-6.748 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.748 v.24|8|62
e.27|8 Nº L-6.748 v.28|8|62

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Expediente Nº 147.888|62.

Llámase a Licitación Pública para la contratación de un servicio de máquinas topadoras para trabajos de movimiento de tierra, apertura de caminos, nivelaciones, construcción de zanjas y terraplenes en la Obra Ciudad Universitaria.

Los pliegos pueden ser consultados y retirados en la Sección Compras de la Universidad, Avenida Córdoba 2122, piso 2º y la apertura tendrá lugar en la misma oficina el día 24 de agosto de 1962 a las 17 horas.

Buenos Aires, agosto 8 de 1962. — El Director de Administración.

e. 14|8 Nº L. 6.785 v. 16|8|62.
e. 20|8 Nº L. 6.785 v. 20|8|62

UNIVERSIDAD NAC. DE TUCUMAN COMEDOR UNIVERSITARIO

Llámase a Licitación Pública Nº 3-961|62 para provisión de víveres por valor aproximado de un millón de pesos. — Apertura a 11 hs. del 24|8|62.

Pliego de condiciones, presentación y apertura: Laprida 137, S. M. de Tucumán. — Administrador General

e.14|8-Nº L.6.784-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.784-v.20|8|62

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES

Expediente Nº 287|62 L.C.

Licitación Pública Nº 42

Llámase a Licitación Pública Nº 42 por el término de diez (10) días para la adquisición de obras, publicaciones y textos para Biblioteca

La apertura de las ofertas se efectuará públicamente el día 17 de setiembre de 1962, a las 18, en el local de Licitaciones y Compras de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales, Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, 2º piso, Capital. Para pliegos de bases y condiciones dirigirse a dicha Sección días hábiles de 15 a 20 horas. — El Contador de la Facultad.

e. 8|8-Nº L-6.629-v.10|8|62
e. 14|8-Nº L-6.629-v.16|8|62
e. 20|8-Nº L-6.629-v.22|8|62

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR

Licitación Pública Nº 34

Expediente.: CU. 2228|62

Llámase a Licitación Pública para el cerramiento del frente del cuerpo "A" en el edificio de Avda. Alem 1253, Bahía Blanca.

Costo aproximado: $ 1.748.950 m|n.

Pliego e informes: Oficina de Suministros, Avda. Colón 80, Bahía Blanca.

Apertura de las propuestas: 17 de setiembre de 1962, a las 11 horas.

Costo de carpeta: $ 1.500.— m|n.

e. 6|8 Nº-L. 6.569 v.10|8|62
e. 13|8 Nº-L. 6.569 v.16|8|62
e. 20|8 Nº-L. 6.569 v.24|8|62
e. 27|8 Nº-L. 6.569 v.28|8|62

ESCUELA NACIONAL DE EDUCACION TECNICA (P. M.) BELLA VISTA (Ctes.)

Llámase a concurso privado de propuesta por el término de 15 días a contar desde el 14 de agosto de 1962, para contratar por 2 (dos) años con opción hasta 2 (dos) años más a favor de la Repartición el arrendamiento de un local destinado a la Escuela Nacional de Educación Técnica (P. M.) que reúna las siguientes condiciones: Alquiler mensual máximo $ 6.000; ubicación: Radio urbano; Comodidades exigidas: 1 Sala para Dirección y Secretaría de 24 mts. cuadrados, o dos independientes de 12 mts. cuadrados cada una; 1 Sala para profesores y biblioteca de 20 mts. cuadrados; 1 Habitación archivo de 9 mts. cuadrados; 3 Salones para aulas de 40 mts. cuadrados con luz natural, 1 Local para cocina de material; 1 W. C para 4 alumnas tipo turco con piso de portland con separaciones y una puerta cada una; 1 Cuarto de baño instalado para profesores; 1 Patio descubierto para recreo de alumnas de 48 mts. cuadrados; Instalación de líneas eléctricas en todo el edificio. Para más datos, dirigirse a la Directora señora Adelma Ch. B. de Pérez, calle Santa Fe s|n, Bella Vista (Ctes.).

La Dirección

e.16|8-Nº L.6.835-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.835-v.24|8|62
e.27|8-Nº L.6.835-v.31|8|62
e.3.9-Nº L.6.835-v.6|9|62

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

Secretaría de Guerra

Inspección Regional de Gendarmería Nacional

Licitación Pública Nº 12|62.

Apertura el 31 de agosto de 1962, a las 8.30 horas, para la provisión de electrobombas, cilindros, varillas, filtros, parquet, caños negros y galvanizados, con destino al barrio de viviendas del Escuadrón José de San Martín, sito en la localidad del mismo nombre de la Provincia de Chubut. — Los pliegos podrán ser solicitados personalmente o por carta a Inspección Regional Gendarmería Nacional, Venezuela 1823, piso 1º, Capital Federal, de 7 a 19 horas, o en la Inspección de Obras del barrio precedentemente mencionado. — Las aperturas de las propuestas tendrán lugar en el asiento de la Inspección Regional Gendarmería Nacional, calle Venezuela 1823, piso 1º, Capital Federal, a partir de la hora y día indicado.

Buenos Aires, agosto 9 de 1962.

1er. Alférez Ortega, secretario.

$ 4.800.— e.9|8 Nº 16.789 v.22|8|62

DIRECCION GENERAL DE INGENIEROS

Azopardo 250, 8º piso - Capital Federal

Licitación Pública Nº 405

Para el día 21 de Agosto de 1962

CIUDAD DE BUENOS AIRES

Nº 405. — Hora: 10.40: Provisión de armarios metálicos con destino al Hospital Escuela "José de San Martín". Ampliación sede de la Comisión Ley número 11.333, Art. 6º, Depósito de garantía de licitación: 1 % sobre el monto total de la oferta si excede de pesos 100.000 m|n. Precio del legajo pesos 30.— m|n.

Horario de venta: De 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado, en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto.

Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe del Departamento Administrativo.

e. 16|8-Nº L-6.710-v.16|8|62
Nº L-6.710-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 409 para el día 6 de septiembre de 1962.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Nº 409 — Hora: 10.40. — Provisión de 1 pala mecánica sobre rodado neumático de tipo cargador frontal, simi,

lar a las marcas "Trojan 134", "Caterpillar" o "Michigan" con una capacidad aproximada de 1.5 m3., con destino al ente constructor: a entregarse en Avda. de los Constituyentes 6851, Villa Martelli o sobre vapor Puerto Buenos Aires. — Depósito de garantía de licitación: 1 % sobre el monto total de la oferta si excede de $ 100.000 m|n. — Precio del legajo: $ 100.— m|n.

Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionados en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto.

Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.13|8-Nº L.6.750-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.750-v.24|8|62
e.27|8-Nº L.6.750-v.28|8|62

Licitación Pública Nº 408 para el día 6 de septiembre de 1962.

CAMPO DE MAYO
(PROVINCIA DE BUENOS AIRES)

Nº 408 — Hora: 10.30. — Adquisición de 3.000 m2. tirantería, 1.500 m2. tablas y 500 m2. tablones de pino Brasil o Paraná, con destino a la obra construcción de un pabellón dormitorio para cadetes de intendencia en el Centro de Instrucción Logística Gral. Lemos. — Depósito de garantía de licitación 1 % sobre el monto total de la oferta si excede de $ 100.000.— m|n. — Precio del legajo $ 50.— m|n.

Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionados en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto

Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.13|8-Nº L-6.751-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.751-v.24,8|62
e.27|8 Nº L-6.751-v.28|8|62

Licitación Pública Nº 410 para el día 24 de Agosto de 1962.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Nº 410. — Hora: 10,30. — Provisión de caños y accesorios de plomo con destino al Centro de Instrucción Logístico en Campo de Mayo. — Depósito de garantía de licitación: 1% sobre el monto total de la oferta si excede de pesos 100.000 m|n. — Precio del Legajo: pesos 30,00 m|n. — Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse antes de la apertura del acto. — Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.16|8-Nº L.6.823-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.823-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 404
Para el día 11 de Setiembre de 1962
CIUDAD DE BUENOS AIRES

Nº 404. — Hora 10.40: Ejecución de pisos monolíticos con juntas de bronce, con destino a la obra: Hospital Escuela José de San Martín. — Depósito de garantía de licitación 1 o|o sobre el monto del presupuesto oficial que es de $ 2.555.000.00 m|n.. Precio del Legajo $ 100.00 m|n.

Horario de Venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires, Agosto de 1962. — Jefe de Departamento Administrativo.

e.10|8-Nº L.6.708-v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.708 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.708 v.24|8|62
e.27|8 Nº L-6.708 v.31|8|62
e.3|9-Nº L.6.708-v.3|9|62

Licitación Pública Nº 407
Para el día 11 de Septiembre de 1962
CIUDAD DE BUENOS AIRES

Nº 407. — Hora: 10.50. — Provisión y colocación de revestimientos graníticos reconstituidos, en escalones, contraescalones, descansos, sollas, zócalos, rectos y rampantes, pasamanos y cupertinas de escaleras. En la Obra: Hospital Escuela "José de San Martín" Secciones 1 a 17. Depósito de garantía de licitación 1 o|o sobre el monto del presupuesto oficial que es de $ 2.479.420.- m|n. Precio del Legajo: $ 50.00 m|n.

Horario de Venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, hora, día y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad al acto de apertura. — Buenos Aires, Agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.10|8 Nº L-6.709 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.709 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.709 v.24|8|62
e.27|8 Nº L-6.709 v.31|8|62
e.3|9-Nº L.6.709-v.3|9|62

LICITACION PUBLICA Nº 398
Para el día 28 de agosto de 1962
Ciudad de Buenos Aires

Nº 398. — Hora: 10,30: Provisión y Ajuste en obra de la carpintería metálica y herrería correspondiente al local y cisterna para agua, con destino a la obra Hospital Escuela José de San Martín. — Depósito de garantía de licitación 1 o|o sobre el monto del presupuesto oficial que es de $ 143.950,00 m|n. Precio del Legajo $ 30.00 m n.

Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes indicado en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires, Agosto de 1962. — Jefe de Departamento Administrativo.

e.9|8 Nº L-6.681 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.681 v.16 8 62
e.20|8-Nº L-6.681 v.20|8|62

Licitación Pública Nº 399, para el día 4 de setiembre de 1962

Nº 399. — Hora: 10.30. — Provisión y colocación de la carpintería de madera y demás complementos, en la obra: Hospital Escuela "José de San Martín" ampliación destinada a sede comisión Ley 11.333 (Art. 6º). — Depósito de garantía de licitación: 1 o|o sobre el monto del presupuesto oficial que es de $ 486.100 m|n. — Precio del legajo: $ 30 m|n.

Horario de venta: De 8 a 11 horas

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionados en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, hora, día y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires, Agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.9|8 Nº L. 6.682 v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.682 v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.682 v.24|8|62

Licitación Pública Nº 400 — Para el día 4 de setiembre de 1962

Nº 400 — Hora: 10.40. — Provisión y colocación de cortinas enrollables de madera y accesorios, con destino a la obra: Hospital Escuela "José de San Martín". — Depósito de garantía de licitación 1 o|o sobre el monto del presupuesto oficial que es de $ 269.500 m|n. Precio del legajo $ 30.

Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionados en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto — Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.9|8-Nº L. 6.683 v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.683 v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.683-v.24|8|62

Licitación Pública Nº 401, para el día 11 de setiembre de 1962
Ciudad de Buenos Aires

Nº 401. — Hora: 10.30. — Ejecución de las instalaciones sanitarias en la obra: Hospital Escuela "José de San Martín". — Depósito de garantía de licitación: 1 o|o sobre el monto del presupuesto oficial que es de $ 1.695.520 m|n. — Precio del legajo: $ 50 m|n.

Horario de venta: De 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionados en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e. 9|8-Nº L. 6.684 v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.684-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.684 v.24|8|62
e.27|8-Nº L. 6.684 v.31|8|62

Licitación Pública Nº 402, para el día 4 de setiembre de 1962
Provincia de Buenos Aires

Nº 402. — Hora: 10,50. — Provisión de chapas canaletas de hierro galvanizado con destino al Centro de Instrucción Logístico en Campo de Mayo. Depósito de garantía de licitación: 1 o|o sobre el monto total de la oferta si excede de $ 100.000 m|n. — Precio del legajo: $ 50 m|n.

Horario de venta: De 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionados en la Dirección de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires, agosto de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.9|8-Nº L. 6.685 v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.685 v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.685 v.24|8|62

LICITACION PUBLICA Nº 395
Para el día 30 de agosto de 1962.
Villa Martelli (Pcia. de Buenos Aires)

Nº 395 — Hora 10.30: Adquisición de chapas acanaladas de hierro galvanizado Nº 24, con destino a la obra: construcción y montaje de dos galpones tipo "P" para el Estado Mayor del Ejército, División Antártida en Ushuaia (Tierra del Fuego): — Depósito de garantía de licitación: 1 % del monto total de la oferta si excede de $ 100.000 m|n Precio del legajo: $ 50.— m|n.

Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado en la Dirección General de Ingenieros donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado indicando número, día hora y objeto de la licitación la que deberá encontrarse con anterioridad al acto de apertura. — Buenos Aires, julio de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.8|8-Nº L. 6.652-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.652-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.652-v.23|8|62

LICITACION PUBLICA Nº 396
Para el día 30 de agosto de 1962.
Ciudad de Buenos Aires

Nº 396 — Hora 10.40: Provisión de 7.800 Kg., de cañería de plomo de primera calidad, en tirones, con destino a la obra: Hospital Escuela "José de San Martín". Depósito de garantía de licitación: 1 % sobre el monto total de la oferta si excede de $ 100.000 m|n. Precio del legajo: $ 50.— m|n

Horario de venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado en la Dirección General de Ingenieros donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado indicando número, día, hora y objeto de la licitación la que deberá encontrarse con anterioridad al acto de apertura. — Buenos Aires, julio de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.8|8-Nº L. 6.654-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.654-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.654-v.23|8|62

LICITACION PUBLICA Nº 389
Para el día 27 de agosto de 1962.
Provincia de Buenos Aires

Nº 389 — Hora 10.50: adquisición de maquinarias para equipamiento del taller de carpintería de madera, taller mecánico y taller de herrería del Ente Constructor en Campo de Mayo: los artículos se entregarán en Avda. de los Constituyentes 6851, Villa Martelli (Bs. Aires). Depósito de garantía de licitación: 1 % sobre el monto total de la oferta si excede de $ 100.000 m.n. Precio del legajo: $ 50.— m|n.

Horario de Venta: de 8 a 11 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado, en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado indicando número, día hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires julio de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.6|8-Nº L. 6.575-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.575-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.575-v.21|8|62

LICITACION PUBLICA Nº 391
Para el día 27 de agosto de 1962.
Ciudad de Buenos Aires

Nº 391 — Hora 11: adquisición de 12 hormigoneras a trompo, 8 moledoras mezcladoras, 5 máquinas trituradoras a mandíbulas, con destino a la obra Hospital Escuela José de San Martín, a entregarse en Av. de los Constituyentes Nº 6851, Villa Martelli Pcia. de Buenos Aires. Depósito de garantía de licitación 1 % del monto total de la oferta si excede de $ 100.000 m|n. Precio del Legajo: $ 100.— m|n.

Horario de Venta: de 8 a 11 horas

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar el día y hora antes mencionado, en la Dirección General de Ingenieros, donde los interesados podrán concurrir por datos e informes, debiendo remitir su propuesta en sobre cerrado y lacrado indicando número, día, hora y objeto de la licitación, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. — Buenos Aires, julio de 1962. — Jefe Departamento Administrativo.

e.6|8-Nº L.6.576-v.10|8|62
e.13|8-Nº L.6.576-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.576-v.21|8|62

INSPECCION REGIONAL BUENOS AIRES
Licitación Pública Nº 3.045 62
Para el día 31 de agosto de 1962, a las 10,30 horas

Nº 3.045|62 — Horas 10,30. Construcción de un garage comprendiendo prestación de mano de obra de albañilería y afines, estructura de resistencia, cubierta y zinguería e instalaciones sanitarias en el Ministerio de Defensa Nacional, calle Cerviño 4830, Capital Federal. Depósito de garantía de licitación 1 % del monto del presupuesto oficial que es de $ 484.119 m|n. El pliego de condiciones será entregado sin cargo en la Inspección Regional "Buenos Aires", en Campo de Mayo, de lunes a viernes, de 8 a 12 horas.

La apertura y lectura de las propuestas tendrá lugar en la Inspección Regional "Buenos Aires", donde los interesados podrán concurrir por datos o informes, debiendo remitir la propuesta en sobre cerrado y lacrado, indicando número, día y hora de la apertura, la que deberá encontrarse con anterioridad a la apertura del acto. Campo de Mayo, 27 de julio de 1962. Inspector Regional "Buenos Aires".

e.6|8 Nº L-6.577 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.577 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.577 v.21|8|62

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
VENTA DE AUTOMOTORES

Licitación Pública Nº 1.014|62. — Rural, marca Willys Overland, modelo 1946 con motor Plymouth Nº 632-255-2 de 80 HP., estado general bueno.

Ambulancia, marca Ford modelo 1951 de 105 HP., motor Nº F. 40.937, estado general bueno.

Tractor Ford (Oruga), modelo 1946, motor Nº 7.200.654, estado general regular.

Ubicación de los Vehículos: Fábrica Militar Río Tercero - Río Tercero (Pcia de Córdoba).

Apertura: 31 de Agosto de 1962, a las 12 horas.

Pliego de condiciones: Fábrica Militar Río Tercero - Río Tercero - Córdoba - Servicio Contable (Sec. Ventas PE. y MD) T. E. 56. (Interno 20).

e.16|8-Nº L.6.824-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.824-v.21|8|62

VENTA DE MOTORES DE AUTOMOTORES EN DESUSO

Llámase a licitación pública Número 6.015|62 para el día 31 de agosto de 1962, a las 10.00 horas para la venta de 13.000 motores de automotores en desuso.

Los interesados pueden concurrir a retirar los pliegos de condiciones en la Dirección General de Fabricaciones Militares - Gerencia General de Ventas - Cabildo 65 - Buenos Aires, en el horario de 9.00 a 17.00 horas de lunes a viernes.

e.16|8-Nº L.6.825-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.825-v.24|8|62
e.27|8-Nº L.6.825-v.30|8|62

DEPARTAMENTO ABASTECIMIENTO
División Compras
Avda. Cabildo Nº 65 — Buenos Aires.

Llámase a Licitación Pública Nº 1161 62, para el día 31 de agosto de 1962, a las 11.15 horas, por la provisión de máquina para copiar planos, cámara microfilmadora, aparato lector, equipo de revelado, aparato positivador armario metálico para planos, con destino al Establecimiento Altos Hornos Zapla.

Por pliegos de condiciones dirigirse a esta Dirección General (División Compras), Avda. Cabildo 65, Buenos Aires. — El Director General.

e.8|8-Nº L.6.656-v.10|8|62
e.13|8-Nº L.6.656-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.656-v.24|8|62
e.27|8-Nº L.6.656-v.27|8|62

24|VIII|62 Nº 115|62 a las 10.30 por Cable tractor.

25|IX|62 Nº 125|62 a las 10.30 por Contratar la prestación de asesoramiento para la reestructuración orgánico funcional, preparación y puesta en práctica de un plan científico para la evaluación de las tareas administrativas y técnico industriales del Establecimiento Altos Hornos Zapla.

Por pliego de Condiciones dirigirse a esta Dirección General (División Compras) Avda. Cabildo 65. Buenos Aires. — El Director General.

e.19|8-Nº L-6.538-v.19|8|62
e.6|8-Nº L-6.538-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.538-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.538-v.22|8|62

Licitación Pública Nº 1.524
Apertura: 27|8|1962

Llámase a Licitación Pública por la provisión de: 3150 mts. de caño de acero SAE. 1010, sin costura, estirado en frío.

Informaciones y pliego de condiciones en Fábrica Militar Río Tercero, Sección Compras, Río Tercero, Pcia. de Córdoba, de 7 a 13 horas y en la Dirección General de Fabricaciones Militares, Departamento Abastecimiento, Cabildo 65, Buenos Aires, de 8.30 a 17 horas.

e.8|8-Nº L-6.671-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.671-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.671-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.671-v.27|8|62

Licitación Pública Nº 1.523
Apertura: 27|8|1962

Llámase a licitación pública por la provisión de 8 renglones de madera de Lapacho y 2 renglones de madera de Pino Paraná.

Informaciones y pliego de condiciones en Fábrica Militar Río Tercero, Sección Compras; Río Tercero, Pcia. de Córdoba, de 7 a 13 horas y en la Dirección General de Fabricaciones Militares, Departamento Abastecimiento, Cabildo 65, Buenos Aires, de 8.30 a 17 horas.

e.8|8-Nº L-6.672-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.672-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.672-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.672-v.27|8|62

Fábrica Militar de Aceros
Carlos Pellegrini 5890
Valentín Alsina.

Licitación Pública de Compras número 162|62.

Fecha de apertura: 3 de setiembre de 1962 a las 10 horas.

Por: La provisión de 100 tns. de Spiegeleisen en trozos de acuerdo al pliego de condiciones que puede ser consultado y retirado de esta Fábrica Militar de 7 a 14 horas al precio de m$n. 50.

e.9|8-Nº L. 6.686 v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.686 v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.686 v.24|8|62
e.27|8-Nº L. 6.684 v.30|8|62

ALTOS HORNOS ZAPLA
Licitación Pública Nº 54|62

Por adaptación de tres equipos proyectores cinematográficos:

Lugar de apertura: En Altos Hornos Zapla, el día 28 de agosto de 1962, a horas 10.

Consultas y pliegos de condiciones: En Altos Hornos Zapla, Estación General Manuel N. Savio, Palpalá, Provincia de Jujuy o en la Dirección General de Fabricaciones Militares (División Compras), Cabildo 65, Buenos Aires.

e.10|8-Nº L. 6.712-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.712-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.712-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.712-v.27|8|62

Licitación Pública Nº 73|62

Prorrógase apertura licitación mencionada (contratación de proyecto y ejecución de pavimentación de caminos, calles y playas Centro Siderúrgico Altos Hornos Zapla), para el 20 de agosto de 1962, a las 10 horas.

e.6|8-Nº L-6.587-v.8|8|62
e.10|8-Nº L-6.587-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.587-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.587-v.22|8|62

Nº 81|62, apertura 24|8|62: Por 30.000 Kgs. Chapa de hierro de 3|8"; Nº 84|62, apertura 25|8|62: Por repuestos Tractor "Cliver" Modelo DDH.

Lugar de apertura: En Altos Hornos Zapla, los días indicados a horas 10.

Consultas y pliegos de Condiciones: En Altos Hornos Zapla, Estación General Manuel N. Savio. Palpalá, Provincia de Jujuy, o en la Dirección General de Fabricaciones Militares (División Compras) Cabildo 65, Buenos Aires.

e.31|7-Nº L-6.507-v.1º|8|62
e. 6|8 Nº L. 6.507 v. 10|8|62
e. 13|8 Nº L. 6.507 v. 16|8|62
e.20|8-Nº L-6.507-v.21|8|62

FABRICA MILITAR "FRAY LUIS BELTRAN"

Fray Luis Beltrán (Pcia. de Santa Fe) (Venta de Materiales Disponibles)

Llámase a Licitación Pública número 462, para el día 4 de setiembre de 1962, a las 10,30 horas para la venta de bulones, tirafondos, y eclisas todo para ferrocarril y recortes de chapa de acero, procedentes de la fabricación de discos de arado, existentes en esta Fábrica Militar.

Por pliego de condiciones y especificaciones: Fábrica Militar "Fray Luis Beltrán" —Gerencia General de Ventas— Av. Cabildo 65, Buenos Aires.

e.13|8-Nº L-6.753-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.753-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.753-v.30|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 5|62, para el día 28 de agosto de 1962, a las 10.30 horas, para la venta de 1.250 toneladas de chapa de acero de importación para la fabricación de discos para máquinas agrícolas, existentes en esta Fábrica Militar.

Por pliego de condiciones y especificaciones: Fábrica Militar "Fray Luis Beltrán", de 7 a 13 horas, o bien, en la Dirección General de Fabricaciones Militares, Gerencia General de Ventas, Av. Cabildo 65, Buenos Aires.

e.8|8-Nº L-6.673-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.673-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.673-v.23|8|62

FABRICA MILITAR DE VAINAS Y CONDUCTORES ELECTRICOS "E. C. A."

Servicio de Abastecimiento. Compras y Licitaciones;

Carlos Florito Nº 950, Avellaneda (T. E. 208-1860)

Postergación de la Licitación Pública de Ventas Nº 9|62; venta de bronces, latones, alpacas, etc., en barras, recortes y virutas.

Llévase a conocimiento de los interesados que se ha prorrogado la fecha de apertura para el día 28 de agosto de 1962, a las 11 horas.

En virtud de regir nuevo pliego de condiciones, los mismos podrán ser retirados de esta fábrica militar (sección Compras y Licitaciones), cualquier día hábil, de 8 a 13 horas.

e.6|8 Nº L-6.581 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.581 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.581 v.21|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 23|62 para el día 31 de agosto de 1962, a las 11 horas, por la provisión 1.000 kgs. de hilado de algodón peinado 100|1 y 500 kgs. de hilado de algodón peinado 60|1.

Las firmas interesadas en retirar el pliego de condiciones, deberán dirigirse a la Fábrica Militar de Vainas y Conductores Eléctricos "ECA" (Sección Compras y Licitaciones), previo pago en Tesorería del importe de cien pesos moneda nacional (m$n. 100), valor de la respectiva documentación.

e.6|8-Nº L. 6.619-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.619-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.619-v.23|8|62

FABRICA MILITAR DE TOLUENO SINTETICO
CAMPANA - LGM

Llámase a Licitación Pública número 1.018|62 a realizarse el día 19 de septiembre de 1962 a las 10 horas por la: Adquisición de red de gas de refinería existente en la Fábrica Militar de Tolueno Sintético, Campana - LGM - T. E. 68, Pcia. de Bs. Aires.

Valor del pliego: m$n 1.000.—

Informes y pliegos: Fábrica Militar de Tolueno Sintético - Campana - LGM. de 8 a 12 horas días hábiles, incluso sábados.

Dirección General de Fabricaciones Militares, División Compras, Av. Cabildo 65, Buenos Aires, de lunes a viernes.

Visitas a fábrica: lunes a sábados de 8 a 1 horas.

e.13|8-Nº L-6.752-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.752-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.752-30|8|62

Licitación Pública Nº 1.015|62

Llámase a Licitación Pública número 1.015|62 a realizarse el día 5 de septiembre de 1962 a las 10 horas por la provisión de:

1 Automóvil sedan 4 puertas, nuevo, 0 kilómetro, tipo compacto o europeo.

1 Pick-up con cabina y caja metálica, nueva, 0 kilómetro.

Garantía: 1 % del total de la oferta. Valor del pliego: m$n. 5.—

Informes y pliegos: Fábrica Militar de Tolueno Sintético Campana, T. E. 68, LGM. Pcia. de Bs. As.

Dirección General de Fabricaciones Militares, División Compras, Av. Cabildo 65, Buenos Aires.

e.13|8-Nº L-6.756-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.756-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.756-v.30|8|62

FABRICA MILITAR RIO TERCERO SERVICIO CONTABLE
Sección Ventas
Licitación Pública Nº 1.013|62

60.000 kg. acero SAE 1010, en palanquilla de 75x75 mm. — 68.000 kg. acero SAE 1020, en palanquilla de 75 x 75 mm. — 50.000 kg. acero SAE 1020, en palanquilla de 105x105 mm. — 17.000 kg. acero SAE 1030, en palanquilla de 75x75 mm. — 20.000 kg. acero SAE 1030|35, en palanquilla de 75x75 mm. — 100.000 kg. acero SAE 1045, en palanquilla de 105x105 mm. Beltrán", de 7 a 13 horas, o bien, en la Dirección General de Fabricaciones Mi-

Nota: Los materiales se entregarán al comprador sin análisis de composición y en las condiciones en que se encuentran en la Fábrica Militar Río Tercero, donde podrán inspeccionarse todos los días hábiles, de 7 a 13 horas.

Ubicación del material: Fábrica Militar Río Tercero, Río Tercero, Córdoba.

Apertura: 10 de septiembre de 1962, a las 12 horas.

Pliego de condiciones: Fábrica Militar Río Tercero, Río Tercero, Córdoba. Servicio Contable (Sección Ventas, PE. y MD), T.E. 56 (Interno 29).

e.6|8 Nº L-6.580 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.580 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.580 v.21|8|62

FABRICA MILITAR DE MATERIAL DE COMUNICACIONES Y EQUIPOS
Servicio de Abastecimiento
Oficina de Compras
Gral. Manuel N. Savio y Junín, San Martín, Prov. de Bs. As.
T. E. 53-8805

Licitación Pública Nº 32|62, FMMCE.

Apertura: 20|9|62; 10 hs. Por la provisión de: Repuestos para motor Diesel "Nohab", tipo G-8 de dos tiempos, 8 cilindros, 620 HP.

Por pliegos de condiciones y demás datos, dirigirse a la Fábrica Militar de Material de Comunicaciones y Equipos, sita en Gral. M. N. Savio y Junín, San Martín, Pcia. de Bs. Aires. — Oficina de Compras — 8 a 13 horas.

Valor del pliego: m|n. 5.

e.6|8 Nº L-6.579 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.579 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.579 v.21|8|62

Licitación Pública Nº 31|62

Apertura: 22|8|62 - 10 hs. — Por la provisión de: Por la fabricación de 636 ciu. cajas con tapa en acero moldeado para rodamientos según plano número 6.941|16 (sin maquinar).

Por pliegos de condiciones y demás datos, dirigirse a la Fábrica Militar de Material de Comunicaciones y Equipos sita en Gral. M. N. Savio y Junín (San Martín Pcia. de Buenos Aires). Oficina de Compras de 8 a 13 horas.

Valor del pliego: m$n. 5.00.

e.1º|8-Nº L-6.492-v.1º|8|62
e.6|8-Nº L-6.492-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.492-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.492-v.20|8|62

Secretaría de Marina

DIRECCION GENERAL DEL MATERIAL NAVAL

Llámase a licitación pública, 28 de agosto de 1962, a 11 horas, ejecución obra "Sobreelevación Escollera S.E.", Base Naval de Puerto Belgrano. Presupuesto oficial $ 10.842.441.— m|n Garantía de licitación $ 108.424.41.— Costo del legajo $ 2.000 m|n. Consulta de pliegos: Comisión de Construcciones de la Base Naval de Puerto Belgrano Consulta pliegos, venta legajos y entrega de propuestas: Dirección de Instalaciones Fijas Navales, Avenida Eduardo Madero Nº 351, Capital Federal.

e.6|8-Nº L. 6.588-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.588-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.588-v.24|8|62
e.27|8-Nº L. 6.588-v.28|8|62

Llámase a licitación pública, 28 de agosto de 1962, a 11,15 horas, ejecución obra "Prefectura Nacional Marítima, Ayudantía Reconquista", Provincia de Santa Fe. Presupuesto oficial pesos 7.518.025,25 m|n. Garantía de licitación $ 75.180,25 m|n. Costo del legajo, pesos 1.500 m|n. Consulta pliego: Ayudantía Reconquista. Consulta pliegos, venta legajos y entrega propuestas: Dirección Instalaciones Fijas Navales, Avenida Eduardo Madero Nº 351, Capital Federal.

e.6|8-Nº L. 6.589-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.589-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.589-v.24|8|62
e.27|8-Nº L. 6.589-v.28|8|62

Llámase a licitación pública, 28 de agosto de 1962, a 11,30 horas, ejecución obra "Subprefectura Mar del Plata". Presupuesto oficial $ 15.118.588,25.— m|n. Garantía de licitación $ 151... m|n. Costo del legajo $ 3.000.— Consulta pliegos: Subprefectura Mar del Plata. Consulta pliegos, venta legajos y entrega propuestas: Dirección de Instalaciones Fijas Navales, Avda. Eduardo Madero Nº 351, Capital Federal.

e.6|8-Nº L. 6.590-v.10|8|62
e.13|8-Nº L. 6.590-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.590-v.24|8|62
e.27|8-Nº L. 6.590-v.28|8|62

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Secretaría de Obras Públicas

DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCIONES PORTUARIAS Y VIAS NAVEGABLES

Departamento Paraná Inferior

Llámase a Licitación Pública Nº 17 hasta el día 13 de setiembre de 1962 a las 11 (once) horas, para la compra de Pinturas - Esmaltes - Pigmentos - Impresión a la Piroxilina - Barniz - Masilla.

La recepción y apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Paraná Inferior, Av. Belgrano y 27 de Febrero, Rosario, T. E. 85081.

Depósito de garantías de oferta, 1 % de su importe.

Pliego, sin cargo.

e. 14|8 Nº L. 6.802 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.802 v. 20|8|62

Boletas, sobres y formularios continuos. — Expediente 17.540|1962. — 7|9|1962, a las 15. — Marcelo T. de Alvear 1840.

e. 14|8 Nº L. 6.803 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.803 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L. 6.803 v. 30|8|62

Llámase a Licitación Pública Nº 16 hasta el día 11 de setiembre de 1962 a las 11 (once) horas para la compra de: acero dulce común laminado en chapas y perfil "L". — La recepción y apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Paraná Inferior, Av. Belgrano y 27 de Febrero, Rosario, T. E. 85081. — Depósito de garantía de oferta: 1 % de su importe. — Pliego: sin cargo.

e.13|8-Nº L. 6.759-v.1..|8|62

Departamento Inspección General de Planteles y Materiales

Llámase a Licitación Pública Nº 3.623 hasta el día 31 de agosto de 1962, a las 15 horas, por la Concesión para la explotación de una planta de bombeo de arena, ubicada en la escollera sud del puerto de Mar del Plata, de una capacidad aproximada de 350 m3|hora, durante un período de 5 años con opción a otros 5.

Consultas y propuestas: Dirección Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables (División Contrataciones), Av. 9 de Julio 1925, piso 9º, Cap. Pliego: $ 130.— m|n.

e. 8|8 Nº L-6.658 v.10|8|62
e. 13|8 Nº L-6.658 v.16|8|62
e. 20|8 Nº L-6.658 v.23|8|62

DIRECCION NACIONAL DE ARQUITECTURA
DEPARTAMENTO DISTRITO CAPITAL

Llámase a Licitación Pública Nº 795-M hasta el día 29 agosto de 1962, 16 horas. Provisión cemento portland.

Consultas y propuestas: Dirección Nacional de Arquitectura. Departamento Distrito Capital, calle Carlos Calvo 190, Planta Baja, Capital. Pliego: $ 30.—, m|n.

e.16|8-Nº L-6.826-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.826-v.21|8|62

OBRAS SANITARIAS DE LA NACION
LICITACION PUBLICA

Cabezales de accionamiento mixto, diesel o eléctrico, motores eléctricos de eje vertical y tablero de comando y control. — Expediente 22873|1962. — 30|8|1962 a las 15 y 15. Marcelo T. de Alvear 1840.

e.16|8-Nº L-6.827-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.827-v.21|8|62

Dirección Adjunta de Proyectos

Llámase a Licitación Pública Nº 421-O, hasta el día 14 de setiembre de 1962 a las 17 horas, para la construcción por "ajuste alzado" del edificio de la Dirección General Impositiva, Sede Oficinas, Distrito San Pedro, Provincia de Buenos Aires. — Presupuesto oficial: $ 7.905.700 m|n. — Pliego, consultas y presentación propuestas: División Licitaciones, Avda. 9 de Julio Nº 1925,

piso 18º, Capital Federal. Documentación: $ 1.500 m|n. — ..ago de la misma: Intervención Tesorería, piso 1º, de 13 a 17,30 horas.

e.13|8-Nº L.6.761-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.761-v.24|8'62
e.27|8-Nº L.6.761-v.31|8,62
e.3|9-Nº L.6.761-v.4|962

Llámase a Licitación Pública número 420-O, hasta el día 28 de agosto de 1962, a las 17 horas para la instalación de teléfonos internos (limpieza, repaso, reajuste y puesta en funcionamiento de elementos de central telefónica entregados en obra por la Dirección Nacional de Arquitectura y provisión y colocación de elementos), por "ajuste alzado", en el edificio del Hogar Escuela, sito en Comodoro Rivadavia, Provincia de Chubut. — Presupuesto Oficial: $ 380.000 m|n. — Pliegos, consultas y presentación propuestas: División Licitaciones, Avda. 9 de Julio Nº 1925, piso 18º, Capital Federal, así como también en la Dirección Sud, calle Vicente López número 45, Bahía Blanca, hasta ocho (8) días hábiles antes de la fecha de apertura. — Documentación: $ 60.— m|n. — Pago de la misma: Intervención Tesorería, piso 1º, de 13 a 17,30 horas.

e.8|8 Nº L-6.660 v.10|8|62
e.13|8 Nº L-6.660 v.16|8|62
e.20|8 Nº L-6.660 v.23|8|62

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación pública Nº 4.186, para la adquisición de repuestos para motoniveladoras "Galión", mod. 503, con motor continental, $ 224.000. — Presentación propuesta: 27 de agosto a las 13 horas, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital.

e. 14|8 Nº L. 6.806 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.806 v. 20|8|62

Licitación pública Nº 4.194, para la adquisición de repuestos para tractor Fiat 55-R, $ 150.000. — Presentación propuesta, 31 de agosto a las 13 horas, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital.

e. 14|8 Nº L. 6.807 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.807 v. 20|8|62

OBRAS SANITARIAS DE LA NACION

Licitación Pública

Trabajos generales de composición, impresión, compaginación y encuadernación de 1.000 ejemplares sobre el estudio realizado por la Comisión de Observación y Estudios en Países de América. — Expediente 21.701|1962. — 7|9|1962 a las 15 y 15. — Marcelo T. [de Al]vear 1840

e. 14|8 Nº L. 6.804 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.804 v. 20|8|62

Grupos electrógenos. — Expediente 17.339|1962. — 10|9|1962 a las 15. — Marcelo T. de Alvear 1840.

e. 14|8 Nº L. 6.805 v. 16|8|62
e. 20|8 Nº L. 6.805 v. 24|8|62
e. 27|8 Nº L. 6.805 v. 29|8|62

Construcción cañería de refuerzo de la provisión de agua a San Isidro desde la Capital Federal. — Expediente: 13855|1962. — 25|9|1962 a las 15. — Pliegos: Marcelo T. de Alvear 1840, Capital y distrito San Isidro. — Depósito de garantía: $ 662.000.— m|n.

e.10|8 Nº L. 6.718 v.10|8|62
e.13|8 Nº L. 6.718 v.16|8|62
e.20|8 Nº L. 6.718 v.24|8|62
e.27|8 Nº L. 6.718 v 31|8|62
e.3|9 Nº L. 6.718 v.3|9|62

Secretaría de Comunicaciones

Licitación Pública Nº 73|962

Llámase a licitación pública para adquirir: Lámparas tipo telefónicas, lámparas esmeriladas tubulares, resistencias de alambre, etc.

Las propuestas serán recibidas hasta el 28 de agosto de 1962, a las 16.30 y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la oficina de Licitaciones (D. Ab.), 6º piso, local 639 del Palacio Central de la Secretaría de Comunicaciones.

Por el pliego de condiciones, concurrir a la citada oficina cualquier día hábil de 9 a 18 horas.

e.16|8-Nº L-6.828-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.828-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 72|962

Llámase a licitación pública para adquirir: Agujas, barras de agujas, para máquinas de coser, cepillos para tapizados, etc.

Ls propuestas serán recibidas hasta el 28 de agosto de 1962, a las 16 y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la oficina de Licitaciones (D. Ab.), 6º piso, local 639 del Palacio Central de la Secretaría de Comunicaciones.

Por el pliego de condiciones, concurrir a la citada oficina cualquier día hábil de 9 a 18 horas.

e.16|8-Nº L-6.829-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.829-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 74|962

Llámase a licitación pública para adquirir: carpas de lona impermeable.

Las propuestas serán recibidas hasta el 28 de agosto de 1962, a las 17 y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la oficina de Licitaciones (D. Ab.), 6º piso, local 639 del Palacio Central de la Secretaría de Comunicaciones.

Por el pliego de condiciones, concurrir a la citada oficina cualquier día hábil de 9 a 18 horas.

e.16|8-Nº L-6.830-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.830-v.21|8|62

Licitación Pública Nº 8 I|62
(Primer llamado)

Llámase a licitación pública para el día 3 de setiembre de 1962, a las 16 horas para contratar trabajos electromecánicos en el centro de operación, Distrito 6º, en la Ciudad de Córdoba, (tablero p|grupo electrógeno, de distribución, tanque subt., combustible, interconexiones, etc.). — Los pliegos pueden adquirirse en sector pliegos y contratos —De Ingeniería—, Sarmiento 151, P. 5º, local 540, Capital Federal y en la oficina donde se ejecutarán las obras. Las consultas se atenderán personalmente o por escrito, en el sector mencionado.

Presupuesto oficial $ 350.000. — Valor pliego $ 400. — Dirección de Ingeniería.

e.13|8-Nº L.6.766-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.766-v.24|8|62
e.27|8-Nº L.6.766-v.28|8|62

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública Nº 13-P|62

Nº 13-P|62 — 29|8|62, a las 9.30. Por la limpieza general de 27 edificios de la Capital y Gran Buenos Aires.

Pliego de condiciones, informes, entrega y apertura de propuestas, en la Dirección de Abastecimientos, sita en la Avda. La Plata 1540, piso 5º, Capital Federal, de 12.30 a 18 horas.

e.7|8-Nº L-6.633-v.10|8|62
e.13|7-Nº L-6.633-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.633-v.22|8|62

Secretaría del Transporte

AEROLINEAS ARGENTINAS

Licitación Pública Nº 470|62

Por la provisión de jamón crudo y cocido. — Apertura: 27 de agosto de 1962 a las 15 horas; en Paseo Colón 185, 1er. piso, oficina 108. — Los pliegos de bases y condiciones pueden ser consultados y retirados sin cargo en la dirección indicada, oficina 107, dentro del horario de 9 a 12 y de 13.30 a 17 horas.

e.10|8 Nº L. 6.721 v.10|8|62
e.13|8 Nº L. 6.721 v.16|8|62
e.20|8 Nº L. 6.721 v.24|8|62
e.27|8 Nº L. 6.721 v.27|8|62

ADMINISTRACION GENERAL DE PUERTOS

Llámase a Licitación Pública Nº 35|62, con apertura en Suministros, Compras de la Administración General de Puertos, sita en Rivadavia 578, 1er. piso, oficina 104 de la Capital Federal, el día 10 de setiembre de 1962 a las 17 horas, para la reparación integral de 44 vagones —35 medio borde Americano y 9 medio borde Belga—. Retiro de pliegos en la dirección nombrada en el horario de 12,30 a 17,30 horas, al precio de $ 150. (Ciento cincuenta pesos moneda nacional).

e.16|8-Nº L-6.831-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.831-v.21|8|62

TRANSPORTES DE BUENOS AIRES

En Liquidación

Licitación pública Nº 10.950|62. Cigüeñal compresor subte.

Apertura: 27|8|62 a las 10 horas.

Licitación pública Nº 8.011|62. Venta de telas, botones y galones.

Apertura: 27|8|62 a las 10.05 horas.

Valor de los pliegos $ 10.— c|u. — Consulta y retiro, Bmé. Mitre 3345 Capital.

e.10|8 Nº L. 6.720 v.10|8|62
e.13|8 Nº L. 6.720 v.16|8|62
e.20|8 Nº L. 6.720 v.20|8|62

Llámase a licitación pública Nº 8010|62 para la venta de los materiales que componen la superestructura de la línea aérea de tranvías compuesta de línea aérea simple, línea aérea doble, columnas de hormigón, columnas de acero, alambre de trole, etc.

El pliego de condiciones puede examinarse en nuestra Div. Licitaciones calle Bmé. Mitre 3345 Cap. todos los días hábiles de 7 a 14 horas o adquirirse en la misma Div. previo pago en la Tesorería de la suma de $ 1.000 en el horario de 8.30 a 11.30 horas.

La apertura de las propuestas se realizará el día 30 de agosto de 1962 a las 10 horas, en el Depto. Suministros calle Bmé. Mitre 3345 Capital.

e.6|8-Nº L 6.605-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.605-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.605-v.21|8|62

E. F. E. A.
FERROCARRIL GENERAL SAN MARTIN

Llámase a licitación pública Nº 907: 5.000 kgs. Estaño puro en lingotes.

Apertura 10 hs., del 4|9|1962.

Licitación privada Nº 4.074, Mendoza: Conversión de dos tanques aéreos para agua en depósitos de combustibles. 10.30 hs., del 30|8|1962.

Retirar pliegos en Oficina de Compras, Viamonte 533, 3er. Piso, Capital, de 11.30 a 14.30 hs. y en Distrito Almacenes Mendoza, Suipacha 45, Mendoza.

Presentación y apertura de propuestas en Maipú 1302, esq. Lib. Gral. San Martín, Planta baja, Capital Federal.

e.8|8-Nº L-6.666 v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.666 v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.666 v.23|8|62

E. F. E. A.
FERROCARRIL GENERAL URQUIZA

Llámase a Licitación Pública Nº 841-C. — Apertura: 28|8|62, hora 14, por provisión de 30.000 kilos de carburo en piedras, valor del pliego: $ 50.— m|nacional

Retirar pliegos: Depto. Suministros, Estación F. Lacroze, 5º piso, Capital, días hábiles de 12.30 a 15,30 horas.

e.13|8-Nº L.6.767-v.16|8|62
e.20|8-Nº L.6.767-v.21|8|62

FERROCARRIL GENERAL BELGRANO

Llámase a licitación pública para ejecutar la repasada progresiva de la línea CC. entre Boulogne Sur Mer y Kilóm. 63.

Trecho de km. 21|600 al km. 33|600 (vía doble); km. 33|300 al km. 43|900 (vía doble); km. 43|900 al km.52|500 (vía doble) y km. 52|500 al km. 63|000 (vía simple), de acuerdo al pliego de condiciones Nº 24.278|62.

La apertura de las propuestas se realizará el día 27 de agosto de 1962 a las 13,00 horas, en la Oficina de Licitaciones de esta Gerencia, donde podrá consultarse el pliego respectivo, como así también en el Distrito de Vía y Obras sito en Estación Boulogne Sur Mer y Oficina Nº 429 de esta Gerencia.

El pliego podrá ser adquirido en el horario de 13 a 17 horas (precio pesos 500,00 m|n.) en Oficina Licitaciones - Avda. Maipú Nº 4 - Capital.

e.6|8-Nº L-6.607-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.607-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.607-v.21|8|62

MINISTERIO DE ASISTENCIA SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Expediente Nº 28.030|62

Llámase a Licitación Pública Nº 1-62|63 para el día siete (7) de setiembre de 1962 a las diez (10) horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detalla, con destino al gran hospital "Dr. Julio C. Perrando" en Resistencia (Chaco) y durante el año 1962|1963. La apertura de las propuestas tendrá lugar en la Delegación Sanitaria Federal en la Provincia del Chaco, Sección Contrataciones, Av. Paraguay Nº 138, Resistencia (Chaco), debiendo dirigirse para pliegos e informes a la citada Delegación o a la Dirección de Adquisiciones, Ventas, Contratos y Patrimonial (Sección Contrataciones Descentralizadas), Paseo Colón Nº 329-9º piso, Capital Federal. Las necesidades se refieren a: carne, leche, pan, fideos, frutas frescas y desecadas, huevo, pescado, etcétera.

e.16|8-Nº L-6.832-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.832-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.832-v.30|8|62

Expediente Nº 27.561|62

Llámase a Licitación Pública Nº 1|63, para el día 7 del mes de setiembre de 1962, a las 15 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, con destino al Instituto de Maternidad "Alberto Peralta Ramos" y durante el año 1962|63.

La apertura de isa propuestas tendrá lugar en el Departamento de Contrataciones - Contrataciones Centralizadas, Paseo Colón 329, 8º piso, Capital Federal debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Departamento.

Las necesidades se refieren a: verduras, papas, fruta, leche y manteca, pan, aves y huevos, embutidos varios, carne y menudencias, hielo y pescado, artículos de almacén y alimentos para niños.

e.16|8-N L-6.833-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.833-v.24|8|62
e.27|8-Nº L-6.833-v.30|8|62

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL

Expedientes Nros. 5.441-5.443|62

Llámase a Licitación Pública Nº 54|62 para el día 23 de agosto de 1962, a las 18 horas, con el objeto de contratar la adquisición de ropa, uniformes y equipos (frazadas, hilos, lana, brin, cotí, etc.), con destino al Hospital Nacional Neuropsiquiátrico de Villaguay, Entre Ríos, F.C.N.G.U., para cubrir las necesidades del ejercicio fiscal 1961|62. La apertura de las ofertas tendrá lugar en el Departamento de Adquisiciones y Ventas (Sección Licitaciones Públicas) Vieytes 489, planta baja, Capital, debiendo dirigirse para pliegos e informes a la citada dependencia. — El Director Administrativo.

e.14|8-Nº L-6.808-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.808-v.20|8|62

INSTITUTO NACIONAL DE MICROBIOLOGIA

Llámase a Licitación Pública Nº 38|62, (2º llamado), para el día 29 de agosto de 1962, a las 16 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, con destino al Instituto Nacional de Microbiología.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en la División Licitaciones y Compras del Instituto, Av. Vélez Sársfield 563, Capital, debiendo dirigirse para pliegos e informes a la mencionada División. — Las necesidades se refieren a: Pepsina. — El Director del Instituto Nacional de Microbiología.

e.14|8-Nº L-6.809-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.809-v.20|8|62

DIRECCION DE MATERNIDAD E INFANCIA

Expediente Nº 10.225|62.

Llámase a Licitación Pública Nº 162|62 para el día 3 del mes de setiembre de 1962, a las 15 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan, con destino a Dirección de Maternidad e Infancia y durante el año 1962.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Departamento de Contrataciones, Contrataciones Centralizadas, Paseo Colón 329, 8º piso, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado departamento.

Las necesidades se refieren a: acondicionadores de aire; agujas hipodérmicas; aparatos de rayos X; autoclaves, balanzas para adultos; balanzas para lactantes; cajas con instrumental quirúrgico; camas de una plaza; carpas de oxígeno; carritos para curaciones; centrífugas; cocinas; estufas; heladeras; jeringas; termómetros; ventiladores; etc., etc.

Buenos Aires, agosto 9 de 1962.

e.9|8 Nº L. 6.695 v.10|8|62
e.13|8 Nº L. 6.695 v.16|8|62
e.20|8 Nº L. 6.695 v.24|8|62

DIRECCION GENERAL DE MANTENIMIENTO TECNICO

Expediente Nº 26.485|62

Llámase a licitación pública Nº 1|63 H. R., para el día 31 de agosto de 1962, a las 11 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan con destino al Hospital Rivadavia, a partir del 1º de noviembre de 1962.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Hospital Rivadavia, calle Sánchez de Bustamante 2531, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado hospital o a la Dirección General de Administración (Dirección de Adquisiciones Sección Contrataciones, Descentralizadas) Paseo Colón 329, 8º piso, Capital Federal.

Las necesidades se refieren a: adquisición de artículos alimenticios (víveres frescos y secos).

Buenos Aires, 31 de julio de 1962. — El Director del Hospital Rivadavia.

e.8|8-Nº L-6.669 v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.669 v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.669 v.23|8|62

PODER LEGISLATIVO

IMPRENTA DEL CONGRESO DE LA NACION

Llámase a licitación pública para la provisión de 600 resmas de papel obra 1ra. satinado de 82 x 118 cms. y de 35 kgs. cada resma. Apertura: 10 de setiembre de 1962, a las 16 horas. Retirar pliego de condiciones en la Contaduría de Imprenta, Rivadavia 1850, Capital Federal.

e.13|8-Nº L. 6.772-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.772-v.24|8|62
e.27|8-Nº L. 6.772-v.28|8|62

PROVINCIALES

MUNICIPALIDAD DE GENERAL PUEYRREDON

Comisión Municipal de Cultura

Llámase a licitación pública a los efectos de adquirir libros con destino a la Comisión Municipal de Cultura. — Pliego y bases retirar en dicha Comisión, calle Rioja 1650, Mar del Plata. Apertura: día 24 de agosto de 1962, a las 17 horas.

e.13|8-Nº L. 6.773-v.16|8|62
e.20|8-Nº L. 6.773-v.21|8|62

NEUQUEN

Ministerio de Asuntos Sociales
DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA ASISTENCIA Y PREVISION SOCIAL
Licitación Privada Nº 21

Llámase a licitación pública para la adquisición de Nueve Mil Seiscientos kilogramos de productos lácteos para la infancia, para la que oficialmente se ha previsto una inversión de Seiscientos Cincuenta Mil Pesos moneda nacional de curso legal.

Apertura: Día 20 de agosto de 1962, a las 16 horas, en el Ministerio del ramo.

Informes y pliegos: En la Dirección de Administración, sita en calle Pte. Roca Nº 393 de la Ciudad de Neuquén o en la Casa del Neuquén, en Callao Nº 322, piso 1º, de la Capital Federal. —

e.6|8-Nº L-6.617-v.10|8|62
e.13|8-Nº L-6.617-v.16|8|62
e.20|8-Nº L-6.617-v.20|8|62